

Rezept

Vitello tonnato mit kleinen Kapern

Ein Rezept von Vitello tonnato mit kleinen Kapern, am 23.09.2023

Zutaten

1 Bund frisches Suppengrün (Möhre, Lauch, Sellerieknolle)

1 Lorbeerblatt
Salz

100 g Salatmayonnaise (30 % Fett)

1 EL Zitronensaft

1 kg Kalbfleisch (Nuss)

3/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Kalbsfond oder Gemüsebrühe)

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Dose Tunfisch in Öl (150 g Abtropfgewicht)

3 EL kleine Kapern

Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen und grob hacken. Das Fleisch probeweise mit dem Wein in einen Suppentopf geben. So viel Wasser hinzufügen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Fleisch wieder herausnehmen.
2. Weinsud mit Suppengrün, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Fleisch einlegen, salzen und 1 Std. ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.
3. Tunfisch abtropfen lassen. Mit Mayonnaise und 2 EL Kapern fein pürieren. So viel Kochsud hinzufügen, dass eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit der Tunfischsauce bedecken und mit den restlichen Kapern bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. durchziehen lassen.