

Italienische Rezepte

Mein Vitello Tonnato

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Italien, Kalb, Thunfisch

1,50 kg Kalbsnuss	Fleisch	1 Zitrone: Schale dünn - abgeschält
60 g Butter		2 Tas. Weißwein
60 g Öl	Sauce	5 Sardellenfilets Zitronensaft
2 Eigelb		1 Essl. Kapern Sahne nach Bedarf
3/8 Liter Öl		
Salz		
Pfeffer		
300 g Thunfisch	Garnitur	- zackig geschnitten Eier, hartgekocht: halbiert
2 Essl. Kapern, kleinst		
Zitronenscheiben, evt Ränder		

Die Butter in einem Topf hellbraun werden lassen, die gesalzene, gepfefferte Kalbsnuss kurz anbraten. Dann das Öl und die Zitronenschale zugeben, bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen, dabei nach und nach den Weißwein zugeben. Dauer ca. 1 1/2 Stunden. Das Fleisch über Nacht im Topf erkalten lassen. Eine Mayonnaise aus Eigelb, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Öl rühren. Sardellenfilets, Thunfisch (Öl abgießen) und Kapern mit wenig Sahne pürieren. Mit der Mayonnaise mischen. Abschmecken. Die Sauce soll weder zu dick noch zu flüssig sein, evt. noch mit Sahne auf die richtige Konsistenz verdünnen. Das Fleisch sehr dünn aufschneiden und auf einer großen Platte anrichten. Die Sauce über das Fleisch gießen und hübsch garnieren. Mit Baguette servieren.