▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2020 ▪
“Surf & Turf“ mit Björn Freitag



Cornelia Poletto

Vitello tonnato contrario

Zutaten für zwei Personen

Für das Vitello tonnato contrario:
400 g Thunfischfilet (Sushi Qualität)
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch waschen, trockentupfen und eventuell etwas anfrieren lassen, damit er sich besser schneiden lässt. In dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
100 g Kalbsfilet
1 Limette
4 getrocknete Tomatenfilets in Olivenöl
1 TL Kapern in Salz
1 Sardellenfilet
200 ml Kalbsfond
1 EL Olivenöl
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce Kalbsfleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln. Fond zum Kochen bringen und das Kalbsfleisch darin bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten garen. Das gegarte Fleisch mit den getrockneten Tomaten, Kapern (einige für die Garnitur beiseitelegen), Sardellenfilets und Olivenöl fein mixen. Etwas von dem heißen Kalbsfond dazugeben bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Limette halbieren, auspressen und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mayonnaise:
1 Ei
1 TL Senf
100 ml neutrales Öl
2 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Öl, Olivenöl und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren, dabei den Stab immer wieder hochziehen bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

Für die Garnitur:
1 Limette
2 TL Kapernäpfel
4 Halme Schnittlauch
Neutrales Öl, zum Frittieren

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Limettenfilets auslösen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 1 TL Kapern darin knusprig frittieren.

Zum Anrichten den plattierten Thunfisch auf Tellern auslegen und mit der Kalbsauce beträufeln. Mit Limettenfilets, frittierten und unfrittierten Kapernäpfeln und Schnittlauch garnieren und servieren.