

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2019** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Rolf Grosse

Vitello tonnato: Kurz gebratenes Kalbsfilet mit Thunfisch-Sardellen-Sauce, Wachtelei, Forellenkaviar und geröstetem Knoblauchbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

250 g Kalbsfilet
 2 EL neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und gegebenenfalls zuschneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Filet von beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Für die Thunfisch-Sardellen-Sauce:

125 g Thunfisch aus der Dose
 2 Sardellenfilets
 1 Zitrone
 6 Kapernäpfel
 2 Eier
 2 EL Sesamöl
 250 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sardellen, Kapern und Ei mit Thunfisch verrühren und alles mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach Olivenöl und Sesamöl dazu geben, dabei weiter pürieren, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knoblauchbrot:

½ frz. Baguette
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Das Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen.. Brotscheiben mit Olivenöl und Knoblauch einreiben und in der Pfanne goldbraun backen. Vor dem Servieren noch etwas Salz darüber streuen.

Für die Garnitur:

2 Wachteleier
 2 Kapernäpfel mit Stiel
 1 kleines Glas Forellenkaviar

Wachteleier kochen, pellen und halbieren. Gericht garnieren. Thunfischsauce mit Kapernäpfeln und Kaviar dekorieren. Kalbsfilet auf Sauce drapieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.