



Vitello Tonnato

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs bis acht Portionen):

Ca. 600 g Kalbsnuss
50 g Butter

Soße

200 g Thunfisch (aus der Dose in eigenem Saft)
4 Sardellenfilets, klein geschnitten
40 g gesalzene Kapern, gut abgewaschen
1 TL. Senf
1 TL frischer Zitronensaft
1 ganzes gekochtes Ei
2 Eigelbe, gekocht
300 g Sonnenblumenöl

Zum Anrichten (optional)

1 unbehandelte Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten
2 EL entsalzene, kleine Kapern
6 bis 8 Kapernäpfel
2 EL Kapern, in einer Pfanne mit Öl geröstet

Zubereitung:

Das Fleisch in einer beschichteten Pfanne mit der Butter rundherum scharf anbraten. In eine ofenfeste Form geben und bei 100 Grad Umluft langsam garen, bis die Kerntemperatur 54 Grad erreicht. Das Fleisch etwas ruhen lassen, denn es zieht noch nach. Das Innere sollte zartrosa sein. Dann am besten auf einer Schneidemaschine oder mit einem sehr scharfen Messer hauchdünn aufschneiden.

Für die Soße den Thunfisch abgießen. Den Thunfisch, die Sardellen und die entsalzene Kapern mit einem Zauberstab grob zerkleinern. Nun Senf und Zitronensaft untermischen. Das Ei und die beiden gekochten Eigelbe dazugeben und das Sonnenblumenöl mit dem Stabmixer langsam daruntertermischen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Teller als Basis zwei Esslöffel der Soße als Bett anrichten. Nun die Kalbsfleischscheiben aufgefächert auf den Teller legen. In einer kleinen Pfanne in etwas Olivenöl die extra Kapern kurz anbraten. Mit Soße und den halbierten Kapernäpfeln, dünnen Zitronenscheiben und den krossen Kapern dekorieren. Zum Schluss mit grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

TIPP: Mit frisch geröstetem Brot oder frischen Grissini servieren.