



Vitello tonnato auf Radieschen-Rucolasalat

Zutaten für vier Personen

600 g Fricandeaurolle oder Kalbstafelspitz
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Thunfischsauce:

200 g Thunfisch natur (Konserve)
3 EL Crème légère
1 EL Joghurtmayonnaise
50 ml Absud vom Thunfisch
4 Sardellen
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Salat:

8 – 10 Radieschen
1 Bund Rucola
1 Dillzweig
2 EL weißer Balsamicosirup
Saft einer ½ Zitrone

Garnitur:

2 EL Kapern oder grüne Oliven gehackt
½ TL Chiliflocken

Zubereitung (circa 40 Minuten ohne Garzeit)

Das von Sehnen befreite Kalbfleisch dezent mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad auf den rosa Punkt garen, so dass eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist (Dauer circa 60 Minuten). Das Fleisch herausnehmen und auskühlen lassen.

Aus allen Zutaten für die Thunfischsauce mit dem Mixstab eine leicht cremige, halbflüssige Sauce bereiten.

Gewaschene Radieschen hobeln und mit dem ebenfalls gewaschenen Rucola vermengen. Mit Zitronensaft und Balsamicosirup verfeinern und gehackte Dillspitzen unterheben. Den Salat auf Tellern verteilen. Das dünn aufgeschnittene Kalbfleisch locker darauf verteilen, dezent mit der Sauce verfeinern und mit den Kapern oder Oliven und Chiliflocken sowie mit Kresse ausgarnieren.