

Vitello tonnato (Für 4 Personen)

Fleisch 800 g Kalbsfleisch (Nuss, lange Seite oder Schulterteil)

Gemüse 200 g Suppengemüse aus Karotten und Sellerie

Würzmittel 4 Pfefferkörner, Zerdrückt
1 kleines Lorbeerblatt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Thunfischsauce 200 g Thunfisch in Öl
100 ml Fleischsuppe
25 ml Gurkenessig
1 TL Kapern
2 Sardellenfilets
4 EL Weißwein
100 g Mayonnaise
Pfeffer aus der Mühle
Salz



Zum Garnieren Petersilie, Kapern, Paprikapulver, Eiviertel oder Tomatenwürfel

- Das Suppengemüse waschen und putzen, in kochendes Wasser geben und salzen.
- Das Kalbfleisch dazugeben und köcheln lassen.
- Aus der Brühe nehmen und in kaltem Wasser kühlen lassen.
- Für die Thunfischsauce den Thunfisch gut abtropfen lassen und in kleine Stücke teilen.
- Zusammen mit der Fleischsuppe, dem Gurkenessig, den Kapern, den Sardellenfilets und dem Weißwein im Mixer fein pürieren. Eventuell durch ein feines Haarsieb streichen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Mayonnaise unterrühren. Die Sauce sollte eher dünnflüssig sein.
- Das erkaltete Fleisch in gleichmäßig dünnen Scheiben schneiden (mit Hand oder Aufschnittmaschine), Auf Tellern oder Platte anrichten und mit der Thunfischsauce überziehen.
- Nach Belieben mit feingehackter Petersilie, Kapern, Paprikapulver, Eivierteln und mit Tomatenwürfel garnieren.

Garzeit: 30- 40 Minuten

Tipp und Empfehlung

- Als Beilage eignen sich Pellkartoffeln und Weißbrot.
- Sie können auch gebratenes Kalbsfleisch verwenden.

