

Vitello Tonnato

4-Personen

Zutaten:

600 - gr Kalbfleisch (Unterspälte oder Schulter)

Sud:

1 - liter leichtes Salzwasser
3 - Bouillonwürfel
1 - dl Weisswein
1 - Zwiebel halbiert
2-3 - Knoblauchzehen
2 - Lorbeerblätter
2 - Nelken
2 - Zweiglein Petersilie
1 - TL Pfefferkörner

Zubereitung Fleisch:

Wasser mit allen Zutaten aufkochen und 10-Minuten kochen lassen.
Fleisch begeben und 50-60 Minuten köcheln.

Zutaten Thonsauce:

1 - Eigelb
1 - EL Zitronensaft
¼ - TL Salz
¼ - TL Pfeffer
¼ - TL Senf
etwa - 2 dl Sonnenblumenoel

Mit diesen Zutaten eine Mayonaise zubereiten.

1 - kleine Dose Thon, abgetropft
2 - Sardellenfilets
wenig - Sud
3-4 - EL Rahm
1 - EL Kapern
etwas - Salz
etwas - Pfeffer
etwas - Streuwürze

Zubereitung Sauce:

Zunächst wie beschrieben die Mayonaise zubereiten.

Thon und Sardellenfilets sehr fein hacken und unter die Mayonaise mischen.
Wenig ausgekühlten Sud und Rahm zum Verfeinern begeben.

Die Sauce muss noch dickflüssig sein. Zuletzt die Kapern daruntermischen.

Mögliche Garnitur:

- Zitronenscheiben
- Tomatenschnitze
- Sardellen
- Oliven
- Kapern
- Kopfsalat

Anrichten:

Das ausgekühlte Fleischstück sehr dünn tranchieren, nach Belieben auf eine mit Kopfsalat ausgelegte Platte anrichten und mit der Sauce überziehen.