

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Porree
400 g Kalbfleisch, mager	Salz, Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL Pfefferkörner, zerdrückt
150 g Thunfisch	1 Eigelb	1 EL Weißweinessig
1 TL Kapern	2 Sardellenfilets	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml Weißwein	50 ml Sahne	150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Möhre, Sellerie und Porree putzen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten mit dem Röstgemüse scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner in den Sud geben. Mit Folie oder einem Deckel abdecken und das Fleisch zirka 1/2 Stunde in dem Sud ziehen lassen. Dann in dem Sud abkühlen lassen. Für die Soße den Thunfisch klein schneiden und mit Eigelb, Essig, Kapern, Sardellenfilets, Zitronensaft, Weißwein und Sahne mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Einige Esslöffel von dem Kalbsfond unter die Masse mischen. Dann das Olivenöl nach und nach in die Thunfischmasse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Fleisch mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Teller legen. Die Soße über das Fleisch träufeln. Mit Kapern garnieren.

Otto Koch Freitag, 07. Mai 2010