

Vitello Tonnato mit selbstgebackenem Ciabatta

Für zwei Personen

Für das Vitello:

Kalbsnuss à 300 g	1 Bund Suppengemüse	1 Lorbeerblatt
125 ml trockenen Weißwein	Eiswürfel	Salz

Für das Tonnato:

1 Dose Thunfisch, in Öl	2 Sardellenringe	1 Zitrone
200 ml Crème-fraîche	200 ml Sahne	1 EL Kapernbeeren
Salz	Pfeffer	

Für das Ciabatta:

300 g glattes Mehl (700)	1 Pk. Trockenhefe	1 EL Olivenöl
300 ml lauw. Wasser	Salz	

Für die Garnitur:

3 Kapernbeeren	Pflanzenöl
----------------	------------

Für das Vitello:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Suppengemüse abbrausen, trocken tupfen und schälen. Suppengemüse und Lorbeerblatt ins kochende Wasser geben. Kalbsnuss einlegen. 30 Minuten sieden lassen und Weißwein dazugeben. Herausnehmen und auf Eiswürfel legen.

Für das Tonnato:

Thunfisch, Sardellen und Kapernbeeren mit Creme fraiche und Sahne mit dem Stabmixer mixen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ciabatta:

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Mehl mit Hefe vermengen und Salz hinzugeben. Lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzugeben. Zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort etwas ruhen lassen. Ciabatta je nach Wunsch formen. Für ca. 20-30 Minuten im Ofen backen.

Für die Garnitur:

Kapernbeeren in Pflanzenöl frittieren.

Vitello Tonnato mit Kapern und selbstgemachtem Ciabatta auf Tellern anrichten und servieren.

Doris Graf am 28. März 2017