

# Vitello tonnato contrario

## Für zwei Personen

### Für das Vitello tonnato:

400 g Thunfischfilet      Salz      Pfeffer

### Für die Sauce:

100 g Kalbsfilet      1 Limette      4 getrock. Öl-Tomatenfilets  
1 TL Kapern in Salz      1 Sardellenfilet      200 ml Kalbsfond  
1 EL Olivenöl      Öl      Salz, Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Ei      1 TL Senf      100 ml neutrales Öl  
2 EL Olivenöl      Chili      Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Limette      2 TL Kapernäpfel      4 Halme Schnittlauch  
Öl

### Für das Vitello tonnato:

Den Thunfisch waschen, trockentupfen und eventuell etwas anfrieren lassen, damit er sich besser schneiden lässt. In dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

Für die Sauce Kalbsfleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln.

Fond zum Kochen bringen und das Kalbsfleisch darin bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten garen. Das gegarte Fleisch mit den getrockneten Tomaten, Kapern (einige für die Garnitur beiseitelegen), Sardellenfilets und Olivenöl fein mixen. Etwas von dem heißen Kalbsfond dazugeben bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Limette halbieren, auspressen und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Mayonnaise:

Ei, Öl, Olivenöl und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren, dabei den Stab immer wieder hochziehen bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Limettenfilets auslösen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 1 TL Kapern darin knusprig frittieren.

Zum Anrichten den plattierten Thunfisch auf Tellern auslegen und mit der Kalbsauce beträufeln. Mit Limettenfilets, frittierten und unfrittierten Kapernäpfeln und Schnittlauch garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 26. Mai 2020