

Vitello Tonnato

Für 4 Portionen

400 g Unterschale vom Kalb	50 g Petersilienwurzel	80 g Thunfisch
2 EL Mayonnaise	1 EL Kapern	3 EL Öl
3 EL weißer Essig	300 ml Weißwein	1 Möhre
1 Frühlingszwiebel	1 Prise Salz und Pfeffer	

Das Fleisch rundherum gut salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit lauwarmem Wasser übergießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Das Gemüse waschen und im Ganzen dazugeben. Alles zum Kochen bringen und 10 Minuten bei starker Hitze garen. Danach abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Mayonnaise zusammen pürieren. Mit weißem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf einen großen Teller legen. Die Thunfischcreme darüberstreichen und mit den Kapern garnieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014