

## Vitello tonnato

### Für zwei Personen

200 g Kalbsoberschale

Olivenöl

1 Knoblauch

Salz

1 Zweig Rosmarin

Rollbratenband

Pfeffer

1 Zweig Thymian

### Für die Thunfischsauce:

1 Ei

$\frac{1}{2}$  TL kleine Kapern in Meersalz

Salz

Kapernäpfel

125 ml Rapsöl

$\frac{1}{2}$  Sardellenfilet

Pfeffer

Schnittlauchröllchen

60 g besten Thunfisch in Olivenöl

Limonensaft

Limonenfilets

Das Kalbfleisch mit dem Rollbratenband binden, salzen und pfeffern. In Olivenöl mit Aromaten wie Rosmarin, Thymian und Knoblauch von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 120°C circa 30 Minuten garen. Auskühlen lassen und in Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens zwei Stunden kalt stellen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben aufschneiden.

Das Ei mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen. Den abgetropften Thunfisch, die Kapern und das Sardellenfilet vorsichtig in die Mayonnaise mixen. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen.

Zum Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf zwei Tellern anrichten und mit der Thunfischsauce, Limonenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch fertig stellen.

Tipp:

Füllt man die Tunfischsauce in kleine Spritzflaschen, kann man die Sauce wunderbar auf dem Fleisch garnieren. Damit wird das Vitello tonnato etwas leichter und ertrinkt nicht in der eigenen Sauce.

Cornelia Poletto am 15. Mai 2015