

Vitello Tonnato



<p>Zutaten:</p> <p>7 dl Wasser 3 dl Weisswein (z. B. Arneis) 1 Rüebli in Stücken 1 Zwiebel besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke 1 Zitrone, nur Saft 1 EL Salz 800 g Kalbfleisch (z. B. runder Mocken)</p> <p>2 frische Eigelbe 1 TL Senf 1 TL Zitronensaft 1,5 dl kaltgepresstes Olivenöl</p> <p>1 Dose Thon im Salzwasser (ca. 200 abgetropft, zerzupft) 1 Dose Sardellenfilets (ca. 50 g), trocken getupft 1 EL Kapern, abgetropft 3 EL Sud einige Kapernäpfel, ab gespült, abgetropft</p>	<p>Und so wirds gemacht:</p> <p>Wasser und Weisswein in einer hohen Pfanne aufkochen, salzen, Hitze reduzieren. Fleisch begeben, knapp unter dem Siedepunkt ca. 1 Std. ziehen lassen. Pfanne von der Platte nehmen, Fleisch im Sud auskühlen. 3 EL Sud beiseitestellen. Fleisch quer zur Faser sehr fein tranchieren, auf Tellern anrichten.</p> <p>Thonsauce: Eigelbe mit dem Senf und dem Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.</p> <p>Thon, Kapern und Sardellenfilets mit dem beiseite gestellten Sud pürieren, mit der Mayonnaise mischen. Auf dem Fleisch verteilen, mit Kapernäpfeln garnieren.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lässt sich vorbereiten: Fleisch 1 Tag im Voraus zubereiten, im Sud auskühlen, zugedeckt kühl stellen.
Fleisch ca. 1 Std. vor dem Servieren tranchieren.