



Vitello Tonnato

Zutaten

(Für ca. 4 Personen)

- 1 Kalbsemerrolle
- 1 Zwiebel (gespickt mit 2 Nelken & 1 Lorbeerblatt)
- 1 Bund Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch)
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz & Pfefferkörner
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Dose Thunfisch
- 1 Sardelle
- 1-2 EL Kapern
- 2-3 EL Mayonnaise
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Deko: Kirschtomaten, Basilikum

Zubereitung

1. Die gespickte Zwiebel, das Wurzelgemüse sowie die Petersilie in groben Stücken mit Salz und Pfeffer in einen halb mit Wasser gefüllten Topf geben. Anschließend den Weißwein hinzufügen.
2. Das Fleisch parieren, indem die Sehnen entfernt werden. Diese dem Fond beifügen. Danach das Kalbfleisch in den Topf geben.
3. Das Fleisch bei etwa 80 °C mit geschlossenem Deckel im Fond ca. 45 Minuten garen. Anschließend 15 Minuten im Fond ruhen lassen und danach aus dem Topf nehmen.
Tipp: Der übrige Fond kann zu einer Brühe als passende Vorspeise weiterverarbeitet werden.
4. Für die Sauce den abgetropften Thunfisch, die Mayonnaise, Sardelle, Kapern, etwas Salz und Pfeffer sowie den Saft der halben Zitrone in einen Mixer geben. Bei Bedarf einen kleinen Schuss des kalten Kochsuds hinzufügen, falls die Konsistenz zu fest ist.
5. Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf einem flachen Teller anrichten. Anschließend mit etwas Thunfischsauce überziehen.
6. Zum Schluss das Gericht mit Kirschtomaten, frischen Basilikumblättern, etwas Pfeffer und zusätzlichen Kapern garnieren.

STONIQ-KOCHTOPF



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
omas REZEPTE