

Vitello tonnato

Zutaten

- ▶ 1 Möhre, 1 Zwiebel,
- ▶ 600 g Kalbfleisch aus der Nuss
- ▶ 1 Lorbeerblatt
- ▶ 2 Gewürznelken
- ▶ etwa $\frac{3}{4}$ l Weißwein
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 150 g Tunfisch in Öl
- ▶ 3 Sardellenfilets
- ▶ 50 g Kapern
- ▶ 50 g Cornichons
- ▶ 2 Eigelbe, Saft einer Zitrone
- ▶ ca. 8 El kaltgepresstes Olivenöl



Zubereitung:

1 Tag vorher:

- ▶ Die Möhre und die Zwiebel in größere Stücke teilen.
- ▶ Das Fleisch mit dem Gemüse, dem Lorbeerblatt und den Nelken in einen nicht zu großen Topf geben
- ▶ Weißwein zugeben.
- ▶ Danach mit kochendem Wasser auffüllen, bis das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- ▶ Bei schwacher Hitze nicht zu weich kochen. Das Fleisch sollte noch fest sein.
- ▶ In der Brühe auskühlen lassen.

Am 2. Tag vormittags:

- ▶ Den Tunfisch abtropfen lassen. Die Sardellen, die Kapern und die Gurken fein hacken.
- ▶ Die Eigelbe mit dem Zitronensaft schaumig rühren. Löffelweise das Olivenöl dazugießen und so lange rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

- ▶ Die fein gehackten Zutaten untermischen, etwas Kochflüssigkeit unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anordnen, die Tunfischsauce gleichmäßig darüber verteilen. Die Platte abdecken und mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Am 2. Tag abends:

- ▶ Die Platte garnieren (mit Kapern oder Zitronenscheiben)
- ▶ Vitello tonnato genießen!