

Vitello Tonnato

 happy-mahlzeit.com/2019/08/18/vitello-tonnato/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Kalbsfilet
- 1/2 Bund Suppengrün

Für die Mayonnaise:

- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 250ml Öl

Außerdem:

- 2 Anchovis
- 1 EL Kapern
- 100g Thunfisch aus der Dose
- Limettensaft
- 2 EL Crème fraîche
- Salz

Zubereitung:

Das Suppengrün waschen, in walnussgroße Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Kalbsfilet mit Küchengarn umwickeln und an einen Kochlöffel gebunden in das Wasser hängen, so dass das Fleisch vollständig mit Wasser bedeckt ist. Bei 70°C Gartemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Senf in einen hohen Mixbecher geben und pürieren. Nun das Öl hinzufügen und den Mixer langsam nach oben hochziehen. Anchovis, Thunfisch und Kapern feingehackt zur Mayonnaise geben. Mit einer Prise Salz und etwas Limettensaft würzen, kurz durchmischen und einen Löffel Crème fraîche hinzufügen.

Das Kalbsfilet in dünnen Scheiben auf Tellern anrichten und mit der Mayonnaise bestreichen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 17.8.2011