

Cornelia Poletto: Vitello tonnato

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/cornelia-poletto-vitello-tonnato/

Zutaten für 4 Personen:

Für das Kalb:

- ca. 400g Kalbsoberschale oder Rücken, vom Metzger pariert
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Braten
- Rollbratenband zum Binden

Zubereitung:

Für den Kalbsbraten den Backofen auf 120°C vorheizen.

Das Fleisch mit Rollband in Form binden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch von allen Seiten anbraten. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten garen. Das Fleisch abkühlen lassen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Folie entfernen und das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Für die Thunfisch-Soße:

- 2 Eier
- 250 ml Rapsöl
- ½ Knoblauchzehe
- 120 g Thunfisch in Olivenöl
- 1 TL kleine Kapern in Meersalz
- 1 Sardellenfilet
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Limettenfilets
- Kapernäpfel
- Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eier mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen, 1/2 Knoblauchzehe und etwas Kapernwasser mit verarbeiten. Den abgetropften Thunfisch, die Kapern und das Sardellenfilet vorsichtig in die Mayonnaise mixen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer

abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen. Wenn die Thunfischsoße zu dick ist, einfach etwas Kalbsbrühe oder Wasser angießen.

Zum Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf 4 Tellern anrichten und mit der Thunfisch-Soße, Limettenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch fertig stellen.

Tipp: Füllt man die Thunfisch-Soße in kleine Spritzflaschen, kann man die Soße wunderbar auf dem Fleisch garnieren. Damit wird das Vitello tonnato etwas leichter und ertrinkt nicht in der eigenen Soße.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Kerners Köche 22.4.2017