



| Kerner's Köche – Menü am 22.04.2017 |
mit Cornelia Poletto, Ralf Zacherl, Alfons Schuhbeck, Johann Lafer



Vorspeise: Cornelia Poletto

Vitello tonnato

Zutaten für vier 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

Für den Kalbsbraten den Backofen auf 120 Grad 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 Thunfischsoße:

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

Die Eier mit dem Öl zur Mayonnaise aufschlagen, eine halbe 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 Thunfischsoße, Limettenfilets, Kapernäpfeln und Schnittlauch fertig stellen.

Tipp: Füllt man die Thunfischsoße 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.