

Vitello Tonnato – Der Vorspeiseklassiker

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

150
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch

600 g Kalbfleisch
1 Stange Sellerie
2 Knoblauchzehen
1 Zweig(e) Rosmarin
4 Nelken
2 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
1 Möhre
5 Lorbeerblätter
500 ml Weißwein
1 Prise(n) Salz

Für die Sauce

100 g Thunfisch aus der Dose
2 Esslöffel Kapern
6 Anchovis
3 Eier
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Thunfisch und Kalb? Klingt erstmal nach einer sonderbaren Mischung. Aber nicht umsonst ist **Vitello Tonnato** der Renner beim Italiener um die Ecke. In

Weißwein und Gemüse gekocht wird dein **Kalbsfleisch** super zart und aromatisch. Anschließend gesellt sich der **Thunfisch in Form einer Sauce** dazu und vervollständigt die Vorspeise zu einem spannenden Geschmackserlebnis. Hast du dich bisher noch nie getraut, **Vitello Tonnato** im Restaurant zu bestellen? Dann probier es einfach selbst zu Hause aus!

- 1 -

Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen, Sellerie putzen und schälen. Das Gemüse grob zerkleinern, Zwiebel und Knoblauch ganz lassen.

- 2 -

Möhre, Knoblauch, Sellerie, Zwiebel, Rosmarin, Lorbeerblätter, Nelken, Olivenöl und Salz zusammen mit dem Fleisch in einen Topf mit Wasser geben. Weißwein hinzugeben und langsam zum Kochen bringen.

- 3 -

Das Fleisch 1,5 bis 2 Stunden bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Sauce Eier kochen und grob zerkleinern. In einer Schüssel den Thunfisch und die Eier zerbröseln. Anchovis, die Hälfte der Kapern, Salz, Pfeffer und etwas Öl hinzufügen. Mit dem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Sauce entsteht.

- 5 -

Das abgekühlte Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, mit der Sauce bestreichen und mit restlichen Kapern bestreuen.