



## Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Für 4 Personen

### **Thunfischsoße**

1 Dose Thunfisch ohne Öl  
2 Sardellenfilets  
2 EL Kapern  
½ Zitrone  
2 EL Balsamico weiß  
100 ml Olivenöl  
½ Becher Schmand  
Sahne  
Salz + Pfeffer

das Fischwasser abgießen und den Fisch in einen Mixer geben. abwaschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit in den Mixer geben. Mit dem Saft von und sowie fein pürieren. Zum Schluss und evtl. zum Verdünnen und Fleischsud zufügen. Mit abschmecken.

### **Für das Kalbfleisch:**

1 Karotte  
½ Stange Sellerie  
1 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
1 Gewürz-Nelke

waschen und in grobe Stücke schneiden. waschen, abfasern und in Stücke schneiden. abziehen und halbieren, auf jeder Hälfte je mit je fixieren.

800 g Kalbfleisch

In einem der Größe des Fleisches entsprechenden Topf ca. 1,5 l Fleischbrühe erhitzen.

2 EL Öl

(Semmerolle oder Kalbsrücken ohne Knochen) unter fließendem Wasser kurz abspülen und gut trocken tupfen. In einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kurz anbraten. Dann mit

Salz + Pfeffer

würzen.

3 Pimentkörner

5 Pfefferkörner

Das Fleisch in die heiße Brühe legen und Karotte, Sellerie und Zwiebel, sowie und

250 ml Weißwein

zufügen. Alles 25 min köcheln lassen und eventuell aufsteigenden Schaum abschöpfen. Dann

zugießen, alles aufkochen lassen und weitere 25 min bei mittlerer Hitze köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und das Fleisch im Sud abkühlen lassen. Das Fleisch darf innen noch rosa sein. Den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen, weil ihr einen Teil davon für die Soße benötigt. Aus dem Rest lässt sich Suppe machen. Das Fleisch in Alufolie packen und im Kühlschrank durchkühlen. Das kalte Fleisch mit der Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben auf gekühlten Tellern verteilen, mit der Thunfischsoße bestreichen und mit

Kapern  
Zitronenscheiben  
Baguette

und dünn geschnittenen garnieren. Dazu passt warmes perfekt.

