Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Das Kalbfleisch mit Thunfischsauce ist eine vorzügliche Vorspeise aus Italien. Das raffinierte Rezept heißt dort Vitello tonnato.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 kg	Kalbsfleisch (z.b.Nuß oder Filet)
	Salz
1 Bund	Suppengrün
5 Stk.	Pfefferkörner
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Stk.	Chilischote
1 Dose	Thunfisch (i.e.Saft ca.200g)
4 Stk.	Sardellenfilets
2 EL	Kapern
2 Stk.	Eigelb (hart gekocht)
5 Stk.	Cornichons
200 ml	Olivenöl
1 EL	Essig
4 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Zuerst das **Kalbfleisch** zubereiten. Dazu das Fleisch in leicht kochendes Salzwasser geben. Das geputzte und grob zerschnittene Suppengrün, Pfefferkörner und gehackteZwiebel und

zerkleinerte Chilischote zugeben. Auf kleinster Hitze etwa 1,5 - 2 Stunden garen lassen. Danach im Sud abkühlen lassen.

2. Für die **Thunfischsauce** den abtropfen und zerpflücken. In eine Schüssel zirka 50 ml Kalbsbrühe, Sardellenfilets, 1 Esslöffel Kapern und Cornichons geben. Mit einem Mixstab pürieren. Die hartgekochten Eigelbe durch ein Sieb drücken und untermischen. Olivenöl unterrühren, mit Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Dekorativ auf Teller anrichten, dick mit der Sauce bestreichen und mit Kapern garnieren.

Tipp

Das Kalbfleisch mit Thunfischsauce noch zusätzlich mit frischen Kräutern, Tomaten oder Cornichons garnieren.