

Leckeres Vitello tonnato

Dieses Rezept ist etwas aufwendig. Das leckere Vitello tonnato ist aber eine vorzügliche Vorspeise, die auf keinem mediterranen Buffet fehlen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

400 g	Kalbsfleisch (vom Rücken)
220 g	Thunfisch (aus der Dose)
3 Stk.	Eidotter
200 ml	Distelöl
100 ml	Olivenöl
1 TL	Kapern
2 Stk.	Sardellenfilets
1 Schuss	Zitronensaft
2 EL	Gemüsefond
2 EL	Öl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kapern
2 Tassen	Kresse

Zubereitung

1. Für das leckere Vitello tonnato den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kalbsbrust sauber waschen, trocken tupfen und äußeres Fett mit einem scharfen Messer abtrennen. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne anbraten.
2. Anschließend das Fleisch im Backrohr für 35 Minuten weiter garen lassen. Die Kalbsbrust sehr fest in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank erkalten lassen.

3. Eier aufschlagen und Eidotter von Eiklar sauber trennen. Für die Mayonnaise mit einem Passierstab Eidotter, Kapern und Sardellenfilets in einem hohen Gefäß fein mixen. Nach und nach vorsichtig das Öl hineinlaufen lassen. Dabei weiter mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Den Thunfisch von der Lake in einem Sieb abtropfen lassen, grob zerkleinern und mit etwas Gemüsefond zur Mayonnaise geben. Nochmals mit dem Passierstab zu einer ganz feinen Creme mixen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Auf einem flachen Teller etwas Thunfischcreme streichen, die Kalbsbrust in dünne Scheiben schneiden und pro Portion etwa vier Scheiben darüber legen. Die restliche Mayonnaise mit einem Spritzbeutel dekorativ auf die Fleischscheiben aufspritzen. Gegebenenfalls die Masse etwas mit Gemüsefond verdünnen. Vor dem Servieren mit einigen Kapernbeeren und frischer Kresse garnieren.

Tipp

Sehr pikant wird die Mayonnaise zum leckeren Vitello tonnato, wenn sie mit etwas Senf oder frisch geriebenem Kren abgeschmeckt wird. Diese Zutaten bereits mit dem Eidotter mixen.