

# Vitello tonnato

Ursprünglich stammt die Vorspeise Vitello tonnato aus der italienischen Region Piemont. In diesem Rezept für Feinschmecker wird eine Variation aus Fleisch und Fisch beschrieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

400 g	Kalbsfleisch (Nuss oder Oberschale)
200 g	<a href="#">Thunfisch</a> (aus der Dose)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	Sellerie
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
5 Zweige	Petersilie
5 Zweige	<a href="#">Basilikum</a>
10 Stk.	Pfefferkörner
1 EL	<a href="#">Senf</a>
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Kapernbeeren
2 Stk.	Sardellenfilets
450 ml	Weißwein (trocken)
250 ml	Rinderfond
2 EL	Sauerrahm
60 ml	Olivenöl

Olivenöl (zum Braten)

Salz und Pfeffer

Kapernbeeren (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Das Kalbsfleisch für das **Vitello tonnato** vom äusseren Fett befreien und vor dem Anbraten etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur lagern. Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Paradeiser in heißem Wasser für 1 Minute brühen und sofort häuten. Die Stielansätze entfernen und vierteln.
2. In einem passenden Topf Öl erhitzen. Kalbsfleisch salzen und pfeffern und von allen Seiten kurz anbraten. Fleisch herausnehmen und das Gemüse in dem heißen Öl kurz angehen lassen. Mit Weisswein auffüllen und das Fleisch wieder hineinlegen. Petersilie und Basilikum grob hacken und mit den Pfefferkörnern sowie den Lorbeerblättern zum Ansatz geben. Bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze für 20 Minuten, unter mehrmaligem Wenden das Fleisches garziehen lassen. Nach der Garzeit das Fleisch in Frischhaltefolie fest einwickeln und im Kühlschrank lagern.
3. Für die Thunfischsauce den Ansatz mit Kalbsfond auffüllen und für 30 Minuten einreduzieren lassen. Die Sardellen und Kapern grob hacken und zur Sauce geben. Kurz mitkochen lassen und alles durch ein Passiersieb geben. Dieser Ansatz muss einige Zeit abkühlen!
4. Den Thunfisch vom Öl oder der Lake abtropfen lassen und grob zerkleinern. In einem Standmixer aus dem abgekühlten Saucenansatz, Senf, Olivenöl und Sauerrahm eine Mayonnaise bereiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
5. Auf einem flachen Teller etwas Thunfischcreme verstreichen und das dünn aufgeschnittene Kalbsfleisch darüber legen. Über das Fleisch einen Teil der Creme auftupfen und mit frischem Brot anrichten.

## Tipp

Die Mengen können für das Vitello tonnato nach oben hin variieren. Das gegarte Fleisch und die Mayonnaise sind im Kühlschrank über eine gewisse Zeit haltbar. Vor dem Verzehr alles bei Zimmertemperatur „erholen“ lassen - fertig ist eine erstklassige Zwischenmahlzeit!