

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Vitello tonnato



Zutaten für 6-8 Personen:

600 g Kalbsfilet
1/2 Bund Petersilie, 2 mittlere
Karotten, 1/2 Lauch
1 dünne Scheibe Sellerie
1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
250 ml trockener Weißwein
750 ml Hühnerbrühe

Marinade:

180 g Thunfisch naturell
4 eingelegte Sardellenfilets
(oder 2 TL Sardellenpaste)
2-3 EL Kapern
4 Cornichons
2 Eigelb (von gekochten Eiern)
1 Prise Salz, Pfeffer
125 ml Olivenöl
1 EL Weißwein- oder Estragon-
essig
4 EL Zitronensaft
125 ml Kalbfleischsud

1. Fleisch parieren, dann mit der Hühnerbrühe und dem Weißwein in einen großen Topf geben. Gemüse putzen und fein zerkleinern, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zugeben.

2. Falls nötig, mit Brühe auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist.

3. Aufkochen und ca. 60-90 Minuten bei schwacher Hitze sieden lassen. Im Sud abkühlen lassen. 125 ml abgeseihten Sud für die Marinade entnehmen.

4. Thunfisch, Sardellenfilets, 1 EL Kapern, 4 Cornichons in einem Mixbecher mit dem Schneidestab pürieren. 125 ml abgeseihten Kalbfleisch-

sud hinzugeben. Zwei Eigelb durch ein Sieb streichen. Salzen, pfeffern. Öl zuerst in Tröpfchen, dann in dünnem Strahl zugießen, rühren. Essig und Zitronensaft unterrühren.

5. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine geeignete Form geben, mit der Marinade begießen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen, oder gekühlt über Nacht.

6. Zum Anrichten die Fleischscheiben gefällig arrangieren, mit Kapern bestreuen. Eventuell noch mit halbierten Kirschtomaten und etwas Kresse garnieren.

Hinweise:

Dazu italienisches Weißbrot und einen trockenen San Gimignano Weißwein reichen.

Preiswerter Ersatz für das Filet ist eine Semerolle vom Kalb, schmeckt fast genauso gut.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 5 h, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 15.07.2024