

Vitello tonnato



Zutaten

Für 6-8 Personen
1 kg Kalbsbraten mager
2 Stück Knoblauchzehen
2 Stück Sardellenfilets
1 Liter Hühnerbouillon
5 dl Weisswein trocken
1 Stück Rüebli
1 Stück Sellerie
1 Stück Zwiebel besteckt mit 1
Lorbeerblatt und 2 Nelken
2 Stück Petersilienzweige
Pfefferkörner zerdrückt

Thonsauce:

150 g Thon
4 Stück Sardellenfilets
150 g Mayonnaise
1 Esslöffel Kapern
1 Spritzer Zitronensaft
2 Esslöffel Sud vom Fleisch
2 Esslöffel Halbrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Im Fleisch mit einem spitzen Messer einige Einschnitte gut verteilt auf dem ganzen Bratenstück anbringen. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Jeweils 1 Knoblauchstift und 1 Stück Sardellenfilet in die Einschnitte drücken.

In einer grossen Pfanne Bouillon und Wein aufkochen. Geschältes und in Stücke geschnittenes Gemüse, besteckte Zwiebel, Petersilie und Pfefferkörner beifügen. Fleisch in den Sud legen und auf kleinem Feuer etwa 1 ½ Stunden gar ziehen, dann im Sud erkalten lassen.

Für die Sauce gut abgetropften Thon, die unter Wasser abgespülten Sardellenfilets, Mayonnaise, Kapern und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Sauce mit etwas Sud und Rahm verdünnen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Ausgekühlten Kalbsbraten in möglichst dünne Scheiben schneiden; am besten geht dies mit einer Aufschnittmaschine. Ziegelartig in einer flachen Platte anrichten, dabei zwischen jede Scheibe etwas Sauce geben. Alles mit der restlichen Sauce decken.