Vitello tonnato

Kategorien:	Fischgerichte, Fleischgerichte, gemischtes Fleisch, Schmorgerichte, Soßen, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g Kalbsbraten
60 g Staudensellerie
60 g Karotten
2 Zwiebeln
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
1,5 Liter Weißwein
3 TL Salz
1,5 Dosen Thunfisch
4 Sardellenfilets
2 Eigelb
2 EL Weißweinessig
4 TL Kapern
8 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Kalbsfleisch aus der Nuß am besten über Nacht marinieren.
Kalbsfleisch in einen Topf legen.
Staudensellerie, Karotten und Zwiebeln putzen, grob zerteilen und zum Fleisch geben.
Nelken und Lorbeerblätter zufügen.
Weißwein angießen.
Kalbsfleisch mehrmals wenden.

Am nächsten Tag soviel Wasser zugießen, daß das Fleisch knapp bedeckt ist.
Salz zufügen und zum Kochen bringen.
Kalbsfleisch bei geringer Hitze etwa 1 Stunde gar ziehen und im Sud abkühlen lassen.
Fleisch abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.
Thunfisch gut abtropfen lassen und in einen Mixbecher geben.
Gewässerte Sardellenfilets, Eigelbe Weißweinessig und Kapern zufügen.
1 EL der Kalbssuppe dazugießen und mit dem Pürierstab pürieren.

Dabei langsam das Olivenöl zugießen.
Sauce mit Pfeffer und Salz würzen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Scheiben vom Kalbsfleisch auf Tellern anrichten und mit Sauce begießen.
Vitello tonnato mit Weißbrot servieren.