

Vitello tonnato

Zutaten für 4 Personen

Fleisch

8	dl	Fleischbouillon, fettarm	
2	dl	Weisswein	Bouillon mit Wein aufkochen.
700	g	Kalbfleisch (falsches Filet, runder Mocken)	Fleisch ca. 1 Stunde im Sud knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen (Kerntemperatur 60°C). Fleisch im Sud auskühlen lassen. Etwas Sud beiseite stellen. Fleisch in 2 mm dicke Tranchen schneiden.

Thon-Sauce

2		Eigelbe, zimmerwarm	
1	TL	Senf, zimmerwarm	
½	TL	Salz	
wenig		Pfeffer a. d. M.	Eigelbe, Senf, Salz und Pfeffer gut verrühren.
1.5	dl	Sonnenblumenöl	Öl tropfenweise begeben und mit dem Handrührgerät rühren bis eine Mayonnaise entsteht.
160	g	Thon im Salzwasser, abgetropft	Thon etwas zerzupfen.
3		Sardellenfilets	
1	EL	Kapern, abgetropft	
3	EL	Sud	Thon, Sardellen, Kapern zusammen mit dem Sud fein pürieren. Thonmasse mit der Mayonnaise mischen, ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

			Fleischtranchen fächerartig auf dem Teller anrichten.
			Thon-Sauce über dem Fleisch dünn verteilen.
2	EL	Kapern	Vitello tonnato mit einigen Kapern dekorieren.

