Vitello Tonnato

Der Klassiker

Zutaten

Kalbfleisch:

150 g Möhren
1 Zwiebel
100 g Porree
Salz
150 g Knollensellerie
800 g Kalbfleisch
2 Lorbeerblätter
1 rote Chilischote
1 Zweig Rosmarin
1 kl. Bd. glatte Petersilie
2 Zweige Estragon
½ EL weiße Pfefferkörner
1 Bd. Schnittlauch
5 EL Olivenöl mit Zitrone
1 EL Meersalz

Thunfischsauce:

½ TL mittelscharfer Senf
1 TL Zitronensaft
1 Ei
180 ml Olivenöl
2 hartgek. Eigelb
150 g Thunfisch in Öl
2 Sardellenfilets
2 EL Kapern
5 Cornichons
Salz, Pfeffer
Chilipulver
1 Zweig Kerbel
8 Kirschtomaten
bunte Blattsalate zum Garnieren

Zubereitung:

Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden. Kalbfleisch in kochendes Salzwasser geben. Möhren, Sellerie, Zwiebel, Porree, Lorbeerblätter, Rosmarin, Chilischote und Pfefferkörner zugeben. Bei mittlerer Hitze 1 ½ Std. garen. Anschließend das Fleisch in der Brühe abkühlen lassen. Petersilie und Estragonblätter und Schnittlauch fein hacken. Die Kräuter in eine Schüsse! geben und mit Olivenöl verrühren. Das abgekühlte Kalbfleisch in das Kräuteröl geben, mehrmals darin

wenden, mit Meersalz bestreuen und % Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Senf, Zitronensaft, Ei und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab langsam durchmixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Hartgekochtes Eigelb, Sardellenfilets und Thunfisch dazu und zu einer glatten Sauce mixen. 4-6 EL Kalbsbrühe dazu, bis eine fließende Konsistenz entsteht. Cornichons fein hacken und mit den Kapern zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Mit der Thunfischsauce begießen, mit den Kirschtomaten und den Blattsalaten garnieren.