Vitello Tonnato

Für 4 Personen :

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

1.) Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebel schälen, in große Stücke schneiden.

2.) Kalbfleisch in kochendes Salzwasser geben. Möhren, Sellerie, Zwiebel, Porree, Lorbeerblätter, Rosmarin, Chilischote und Pfefferkörner zugeben. Bei mittlerer Hitze $1\frac{1}{4}$ Std. garen.

Anschließend das Fleisch in der Brühe erkalten lassen.

3.) Petersilie und Estragonblätter und Schnittlauch fein hacken. Die Kräuter in eine Schüssel geben und mit Olivenöl verrühren. Das abgekühlte Kalbfleisch in das Kräuteröl geben, mehrmals darin wenden, mit Meersalz bestreuen und $\frac{1}{2}$ Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4.) 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.

5.) Das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Mit der Thunfischsauce begießen, mit den Kirschtomaten und den Blattsalaten garnieren.