



Vitello Tonnato

Man nehme für 6-8 Portionen:

750 g Kalbfleisch (z.B. Tafelspitz)	
1 Stange Staudensellerie	in kleine Stücke schneiden
1 Möhre	in dünne Scheiben schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen, würfeln
1 Lorbeerblatt	
2 Nelken	
750 ml trockenen Weißwein	
150 g Thunfisch (in Wasser)	abtropfen lassen und zerzupfen
3 Sardellenfilets	abtropfen lassen und grob hacken
3 EL Kapern in Salz	wässern, anschließend abspülen
2 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
2 Zitronen	halbieren, 1 Hälfte auspressen, den Rest in Scheiben schneiden (zum Garnieren)
2 EL Weißweinessig	
ca. 200 ml Olivenöl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Fleisch in einen passenden Topf legen. Sellerie, Möhren, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Wein dazu geben und alles 24 Stunden marinieren.
- Den Topf auf den Herd stellen. 1 TL Salz und so viel Wasser zugeben, dass das Fleisch eben bedeckt ist. Erhitzen und das Fleisch ca. 1 Stunde garziehen lassen. Anschließend das Fleisch im Sud auskühlen lassen.
- Thunfisch, Sardellen, 2 EL von den Kapern, Eigelbe, Zitronensaft und Essig in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Langsam so viel Olivenöl zugeben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Fleisch mit der Maschine dünn aufschneiden und auf eine Platte legen oder auf Teller verteilen. Mit der Soße übergießen, mit den restlichen Kapern und Zitronenscheiben garnieren und bis zum Servieren kaltstellen.

Dazu: Baguette oder Ciabatta und einen trockenen Weißwein oder Rosé

Übrigens: Alternativ kann man das Fleisch lediglich salzen und pfeffern und dann Sous-vide garen.