

Vitello tonnato

Zutaten für 6 Personen

*Quelle: Italien Die neue grosse Schule ZABERT
SANDMANN*

1 Stange Lauch
2 Rüebli
1 Zwiebel
3 Stängel Stangensellerie
1 Bund Petersilie
0.6 kg. Kalbsnuss
0.3 lit. trockener Weisswein
0.5 lit. Fleischbrühe
2 Lorbeerblätter
Salz
Pfeffer
Thymian
1 Büchse weisser Thon
300 gr. Mayonnaise
2 El. Zitronensaft
Zum Garnieren:
Gewürzgurken
Kapern

Gemüse waschen, putzen und fein zerkleinern. Das Fleisch mit Gemüse, Wein, Brühe und etwa ¼ lit. Wasser in einen grossen Topf geben. Das Fleisch soll von der Flüssigkeit bedeckt sein. Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer begeben und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Das Kalbfleisch zugedeckt bei mittleren Hitze ca. 1 Stunde garen, bis es weich ist. Das Fleisch im Sud erkalten lassen. Etwa 1/8 lit. des Sudes abmessen. Thon, Mayonnaise und Zitronensaft begeben und mit Stabmixer pürieren. Sauce abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Die Kalbsnuss aus dem Sud nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Sauce und Fleisch lagenweise in eine rechteckige Schüssel schichten und kühl stellen.

2 Tranchen in Saucenspiegel auf Teller anrichten und mit Gewürzgurke und Kapern garnieren.

Den restlichen Sud nicht wegwerfen. Sie können ihn zum Beispiel als Grundlage für eine Suppe verwenden.