

Vitello tonnato (Kalbsbraten)

Dieses Rezept schmeckt im SOMMER so gut, wie es sich anhört. Selbst gemachtes Vitello ist das Rezept echter Italianità.

Fleisch und Sud

- 1 kg Kalbsbraten, Schulter oder Nuss
- 1 lt. Wasser
- 1 EL Salz
- 2 dl Weisswein oder Bouillon
- 1 Zitrone, Saft
- 1 Zwiebel, besteckt mit 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt
- 1 Rüebli in Stücken
- 1 Knollensellerie in Stücken

Alle Zutaten bis und mit Sellerie aufkochen, Fleisch beigeben, auf mittlere Hitze reduzieren. Fleisch zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen, Pfanne vom Herd nehmen. Fleisch im Sud über Nacht auskühlen lassen. Herausnehmen, kalt in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf Platte oder Teller auslegen.

Sauce

- 150 gr Thon aus der Dose
- 4 Sardellenfilets (optional)
- 50 gr Mayonnaise (ich bevorzuge selbstgemachte Mayonnaise)
- 1 EL Senf
- 2 EL Kapern
- 2 TL Zitronensaft
- 2 dl Rahm
- 3 EL Sud, zum Verflüssigen
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 rote Zwiebel, Ringe schneiden
- Kapernäpfel oder Kapern

Alle Zutaten bis und mit Rahm zusammen in einem hohen Gefäss pürieren. Bei Bedarf mit Sud verflüssigen. Über dem ausgelegten Fleisch verteilen, oder separat in Schüsseli geben. Mit den Zwiebelringen und Kapern dekorieren.

Buon appetito!
Christa Wirth

2 | [Geben Sie Text ein]