



Vitello Tonnato

Ein italienischer Klassiker bestehend aus zartem Kalbfleisch und feiner Thunfischsauce.



6 Portionen

ZUTATEN

800 g Kalbfleisch (Stotzen oder Carrée)
200g frischer Thunfisch
100g Sommergemüse
50g Rote Zwiebeln
50g Creme Fraiche
50g Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Kapern, Petersilie, Kerbel,
Zitronen, Worcestersauce, Rohrzucker,
Olivenöl, Weisswein

ZUBEREITUNG

Fleischstück: Am besten dafür eignen sich zarte magere Teile aus dem Stotzen. Die Unterspalte oder das Falsche Filet des Kalbes haben zudem noch eine schöne Form, da sie eher schmal verlaufen. Geeignet wäre natürlich auch die schmale Hüfte, das Nierstück und natürlich das Filet. Wir haben es heute aus einem Teil der Unterspalte gemacht, von der wir die Spitze und den Huftdeckel entfernten. Gut mariniert und scharf angebraten wurde sie bei 80°C Umluft ca. 90 Minuten lang im Ofen niedergegart, bis eine Kerntemperatur von 55°C erreicht war. Anschliessend wurde das Fleisch über Nacht in Aluminiumfolie gewickelt, um sich zu entspannen und langsam auszukühlen. Hauchdünn aufgeschnitten und angerichtet haben wir es erst am nächsten Tag, als die Fleischfasern sich wieder entspannt haben.

Die Sauce: Stangensellerie, Rübli, Zwiebel und unsere Thunfischstücke wurden in einem guten Schuss Olivenöl glasig gebraten und mit Weisswein und Fischfond abgelöscht. Hinzu gaben wir frische Petersilie etwas Kerbel, Kapern und Chili. Anschliessend pürierten wir sämtliche Stückchen mit dem Fond im Mixer zu einer festen Masse, welche wir mit Sauerrahm und Creme Fraiche verfeinerten und auf eine schöne Konsistenz brachten. Abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Worcestersauce und einem Schluck Madeira beträuffelten wir unser geschnittenes Kalbfleisch damit. Das Ergebniss kann sich, denken wir, sehen lassen.



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)

En Guetä!