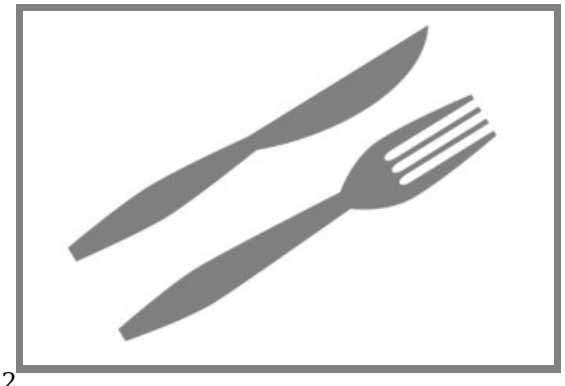
aus Secondi piatti, leicht verändert von Albi



Vitello tonnato

6 Portionen

Zutaten

für das Fleisch: 1 kg Kalbsnuss, 1 Flasche trockener Weißwein, 1 Stange Bleichsellerie, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Teelöffel Salz
für die Soße: 150 g Thunfisch aus der Dose (ohne Öl), 3 in Öl eingelegte Sardellenfilets, 2 Eigelb, 3 Esslöffel eingelegte Kapern, 2 unbehandelte Zitronen, 100-150 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

2 Tage vor dem Verzehr:

1. Sellerie, Möhre und Zwiebeln grob schneiden
2. den Kalbsbraten in einen nicht zu großen passenden Topf
3. zu dem Braten den Wein, das Gemüse sowie Lorbeerblatt und Nelken zugeben
4. alles abgedeckt durchziehen lassen

am Abend vor dem Verzehr

5. so viel Wasser in den Topf geben, dass das Fleisch gerade bedeckt ist
6. Fleisch aus dem Topf nehmen
7. in die Flüssigkeit 1 Teelöffel Salz geben
8. den Sud einmal aufkochen, Wärme herunterdrehen und auf 90-95°C abkühlen lassen
9. jetzt das Fleisch hinzugeben und ca. 1 Std. gar ziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte max. 62°C betragen
10. die Wärme nun abschalten und das Fleisch im Sud über Nacht abkühlen lassen

4 Stunden vor dem Verzehr

11. Thunfisch aus der Dose nehmen und abtropfen lassen
12. Sardellenfilets trocken tupfen und klein schneiden
13. Eigelb von den Eiern trennen, eine halbe Zitrone auspressn
14. Thunfisch, Sardellen, Eigelbe, 2 Kapern mit dem Zitronensaft pürieren
15. einige Esslöffel vom Sud sowie ca. 100 ml Olivenöl zueben und zu einer sämigen Sauce verrühren
16. mit Salz und Pfeffer abschmecken
17. Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten
18. die Fleischscheiben zart mit der Thunfischsauce überziehen und 3-4 Stunden abgedeckt durchziehen lassen

Anrichten

19. die 1,5 Zitronen in dünne Scheiben schneiden und das Fleisch damit garnieren, 1 Esslöffel Kapern darüber streuen

Zeitbedarf

insgesamt 3 Stunden, 2,5 Tage vorher anfangen

dazu paßt

Baguette