AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	120 Min.	Sommer	Italien

VITELLO TONNATO



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Italiens populärstes kaltes Sommergericht. Der raffinierte Antipasto eignet sich für ein Buffet wie auch für eine elegante Abendtafel. Fein geschnittenen Kalbsbraten hat der Metzger auch im Angebot. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 kg	Magere Kalbsschulter	2.5 dl	Pflanzenöl
1	Karotte	5	Sardellenfilet
1	Stangensellerie	3 EL	Zitronensaft
1	Zwiebel, geschält	3 EL	Kapern
1 Bd	Petersilie, glattblättrig	3 dl	Mayonnaise
1 Bl	Lorbeer	200 g	Thunfisch in Dose

ZUBEREITUNG

1. Karotte, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Lorbeerblatt in grossen Topf geben. In viel Wasser zum Kochen bringen. Fleisch zugeben. Dieses muss mit Wasser bedeckt sein. Wenn das Wasser kocht, Temperatur reduzieren und bedeckt 1 Std. garen. Abkühlen lassen.
2. *Schnelle Mayonnaise*zubereiten.
3. Thunfisch abtropfen und mit Sardellenfilets, Pflanzenöl, Zitronensaft und Kapern mit dem Mixer pürieren. Sauce unter Mayonnaise ziehen. Abschmecken.
4. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Etwas Sauce auf die Teller streichen, Fleischtranchen arrangieren und mit etwas Thonsauce bedecken.
5. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und nach Möglichkeit mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
6. Mit Zitrone oder Kapern garnieren und servieren.