



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kalbsfilet
- 150 g Thunfisch, im eigenen Saft
- 120 g Sardellenfilets
- 2 Zitronen
- 8 Cornichons (saure Gurken)
- 1 kleines Glas Kapern
- 3 Eigelbe
- 1 1/2 TL Dijon-Senf
- 2 EL Crème fraîche
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Basilikum
- 180 ml Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker



Vitello tonnato

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Thymian- und Rosmarinzwig fest in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Das eingewickelte Kalbsfilet in den Topf mit kochendem Wasser legen. Den Topf zudecken und von der Herdplatte nehmen. Das Fleisch nun 20 Minuten ziehen lassen.

Die Mayonnaise stellt man am besten selbst her. Es gibt schon einen wesentlichen Geschmacksunterschied. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Die Eigelbe mit dem Senf, etwas Zitronensaft, Salz, einer Prise Zucker und etwas Pfeffer glatt rühren. Unter ständigem Rühren das Pflanzenöl beimengen. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce den Thunfisch, die Sardellenfilets, die Mayonnaise, die Crème fraîche und die Cornichons mit etwas Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer pürieren. John passiert die Sauce anschließend durch ein Sieb, ich habe das ausgelassen.

Das abgekühlte Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf die Teller legen. Die zweite Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Sauce auf dem Fleisch verteilen und das Ganze nach eigenem Belieben mit Kapern, Zitronenscheiben, frischem Basilikum und einigen Tropfen Olivenöl garnieren.

Aternativ: Wir haben ja unser grandioses Sous-vide-Gerät und haben das Kalbsfilet deswegen nach dem Sous-vide-Verfahren gegart. 100 Minuten bei 58°C hat das Kälbchen vakuumiert im Wasserbad verbracht. Das Fleisch habe ich einen Tag vorher gegart und es anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.