

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Vitello tonnato

Zutaten für 4 Personen:	½ Zitrone, 1 Tasse Sahne
600 g Kalbfleisch	200 g Thunfisch in Öl
Salz, Pfeffer, Kräuternessig	8 Cornichons
1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt	50 g Kapern
1 Karotte, 1 Selleriestängel	10 Sardellefilets

Zubereitung:

Wir bereiten unser Vitello zu, hierfür stellen Sie Wasser auf, würzen mit Salz, Lorbeer und einem Schuss Kräuternessig. Geben jeweils eine Karotte, Zwiebel und einen Selleriestängel dazu und kochen das einmal auf.

Jetzt legen wir unser Kalbfleisch rein, am besten ein mageres Stück aus der Oberschale und köcheln das gute 60 Minuten mit verschlossenem Deckel.

Danach lassen Sie das Kalbfleisch in der Brühe kalt werden.

Für den Tonnato mischen Sie Thunfisch in Öl aus der Dose mit Kapern, Cornichons, Sardellen und einem Schuss Sahne im Mixer.

Würzen mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und etwas Salz.

Die Creme soll schön Dickflüssig sein.

Zum Anrichten das Kalbfleisch in dünne Scheiben schneiden und flach auf eine Platte legen, gleichmäßig mit der Thunfisch-Kapernsauce überziehen und mit paar Kapern garnieren.

© Uwe Zimmer