

Vitello tonnato 2.0

Für zwei Personen

Für das Kalbstatar:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 Schalotte	3 Sardellenfilets
1 Cornichon	1 EL Worcestersauce	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

150 ml neutrales Pflanzenöl	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

30 g Parmesan	5 EL Mayonnaise (s.o.)	5 EL Olivenöl
1 Zitrone	6 Kapern	4 Sardellenfilets
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Thunfisch:

200 g Thunfisch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 rote Chili
100 g Butter	2 EL Olivenöl	6 Kapern
Salz	Pfeffer	

Für die Kapernäpfel:

8 Kapernäpfel	3 EL Mehl	5 EL Olivenöl
---------------	-----------	---------------

Für das Kalbstatar:

Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit Salz, Paprikapulver Zucker würzen gut verrühren und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sardellenfilets und Cornichon in feine Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln und in kochendem Wasser blanchieren. Das Tatar mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken

Für die Mayonnaise:

Das Ei und den Senf in einen hohen Mixbecher geben, das Öl angießen und mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Sauce:

Ein Ei, Senf verrühren und mit Öl vorsichtig aufgießen dabei mit dem Stabmixer mixen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und in die Mayonnaise geben das Olivenöl ebenfalls zugeben und verrühren.

Sardellen und Kapern in feine Würfel schneiden und ebenfalls zur Mayonnaise dazu geben und verrühren mit Salz Pfeffer Zucker abschmecken

Für den Thunfisch:

Die Butter in eine Schüssel geben Kapern in feine Würfel schneiden mit Salz abschmecken. Olivenöl Zitrone und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren Thunfisch ca. 15 Minuten darin marinieren lassen. Eine Pfanne aufsetzen und die Butter darin aufschäumen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Thunfisch hineingeben und mit der Kapern-Butter parfümieren.

Für die Kapernäpfel:

Eine Pfanne aufsetzen das Öl hineingeben die Kapernäpfel im Mehl wenden und goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 30. Juli 2018