

# Vitello Tonnato

## Für zwei Personen

2 Kalbsmedaillons à 120 g	150 g Thunfisch in Öl	2 Sardellenfilets in Öl
2 Zitronen, unbehandelt	1 Lollo Bianco	1 EL Kapern, klein
1 EL Kapern, groß	1 TL Senf, mittelscharf	2 Eier
200 ml Kalbsfond	220 ml Olivenöl	Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ein Ei darin hart kochen. Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kapern abtropfen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und anschließend plattieren. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Kalbsmedaillons kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Backofen geben. Für die Mayonnaise das übrige Ei trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Den Senf, 200 Milliliter Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone zu der Mayonnaise schlagen. Das Ei abschrecken und von der Schale befreien. Die übrige Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Anschließend den Thunfisch, die Sardellenfilets, die großen Kapern, das Eigelb, den Zitronensaft und je nach Konsistenz etwas Kalbsfond in die Mayonnaise geben und pürieren. Die äußeren Blätter vom Salat entfernen und ein Blatt abzupfen. Das Fleisch wieder aus dem Backofen holen. Das Vitello Tonnato mit dem Salatblatt und den kleinen Kapern garnieren.

Karin Both am 06. August 2013