

Vitello tonnato

Für zwei Personen

250 g Kalbsfilet	150 g Thunfisch, im eigenen Saft	1 Glas Sardellenringe
2 Zitronen	1 Essiggurke	5 Karpenerbeeren
2 Eier	1 TL Dijon-Senf	1 EL Crème-fraîche
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Basilikum
125 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Thymian- und Rosmarinzweig 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 Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Die Eigelbe mit dem Senf, Zitronensaft, Salz, einer Prise Zucker und etwas Pfeffer glatt rühren. Unter ständigem Rühren das Pflanzenöl beimengen. Die Mayonnaise pikant abschmecken. Für die Sauce den Thunfisch, die Sardellen-Ringe, die Mayonnaise, die Crème-fraîche und die Essiggurke mit Salz und Pfeffer im Standmixer pürieren. Die Sauce anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das Fleisch aus dem Topf heben, aus den Folien wickeln und auskühlen lassen. Anschließend 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 Karpenerbeeren, Zitronenscheiben, frischem Basilikum und einigen Tropfen Olivenöl garnieren. Das Vitello tonnato auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Steurer am 14. Januar 2014