

# Vitello tonnato al rovescio

**Für zwei Personen**

**Für Kalbfleischsauce:**

120 g gekochtes Kalbfleisch	4 getrock. Öl-Tomaten	1 TL Kapern
1 Sardellenfilet in Olivenöl	1 Limette, davon Saft	2 Eier
100 ml Kalbsfond	200 ml Neutrales Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 Kapernäpfel	6 Halme Schnittlauch
---------------	----------------------

**Für Kalbfleischsauce:**

Die Eier mit Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit Pürierstab aufmixen. Öl zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl zugeben, dabei weitermixen bis eine Mayonnaise entstanden ist. Kalbfleisch und getrocknete Tomaten fein würfeln. Beides in einem Standmixer mit dem Öl der Tomaten, Kapern, Sardellenfilet, etwas Kalbsfond und Pfeffer pürieren. Anschließend mit Mayonnaise zu einer Sauce vermengen. Limette halbieren und Saft auspressen. Mit Limettensaft abschmecken.

**Für den Thunfisch:**

400 g Thunfischfilet, Sushi-Qualität Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Thunfisch evtl. anfrieren, dann in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Auf Tellern auslegen, salzen und Pfeffern.

**Für die Garnitur:**

Kapernäpfel vierteln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Beides über das Gericht geben.

Cornelia Poletto am 31. März 2023