

# Vitello Tonnato 'Spezial'

## Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	Salz	50 g Karotte
50 g Sellerie	50 g Lauch	

## Für die "Spezial" Soße:

300 g Thunfisch in Öl	300 g Mayonnaise	2 Limonen
1 TL scharfer Senf	1 EL Kapern	20 g Sardellenpaste
1 Bund Basilikum	1 EL Weißwein	

Den Kalbsrücken zunächst von Sehnen befreien und rund binden. Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke spicken. Karotte, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und würfeln. Einen großen Topf mit reichlich Wasser, Salz, der gespickten Zwiebel und dem Gemüse aufkochen. Kalbsrücken zugeben und ca. 45 Minuten köcheln (das Fleisch sollte innen noch rosa sein). Nun das Fleisch in dem Fond erkalten lassen. Den Thunfisch und die Mayonnaise in einen Mixer geben. Die Limonen auspressen und den Saft zugeben. Ebenfalls Senf, Kapern, Sardellenpaste, grob gehacktes Basilikum und Weißwein zugeben und zu einer sämigen Soße pürieren. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Mit der Thunfischsoße dick nappieren. Z.B. mit Rauke und Friseésalat, Kirschtomaten, etwas Basilikum, getrockneten Tomaten und Ölsardinen garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 20. April 2009