

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Zitronen	2 Eigelbe	1 TL Meerrettichsenf
150 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer	80 g Bio-Thunfisch aus Dose
60 ml Weißwein	3 EL Kapern mit Saft	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Olivenöl von beiden Seiten stark anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und in hauchdünne Scheiben schneiden. Von der anderen Zitrone den Saft auspressen. Eigelbe mit Senf vermischen. Mit dem Schneebesen Sonnenblumen langsam dazu rühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Thunfisch, Weißwein, 1 EL Kapern und Kapernsaft mit der Mayonnaise in den Mixer geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern anrichten. Mit Meersalz bestreuen und etwas Thunfischsauce darüber geben. Den Rest der Sauce in einem Schälchen dazu reichen. Mit Zitronenscheiben und einigen Kapern dekorieren. Dazu Baguette und evtl. grünen Salat servieren.

Vincent Klink am 31. Juli 2014