

Vitello tonnato mit Papadam

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsstielkarrees à 160 g	1 TL Butter	4 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Thunfisch-Creme:

$\frac{1}{2}$ Dose Thunfisch in Öl	1 $\frac{1}{2}$ eingelegte Anchovis	4 EL saure Sahne
1 TL Kapern	6 EL alter Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Chiliwürzsauce	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 100 g	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
2 EL alter Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Papadam:

2 Fladen Papadam	100 ml neutrales Pflanzenöl
------------------	-----------------------------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbskotelett waschen, trockentupfen und vom Knochen schneiden. Von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne etwa 3 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und Thymian in die Pfanne geben. Dann das Kalbskotelett für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in etwa 3 mm dicke Tranchen schneiden.

Für die Thunfisch-Creme:

Den Thunfisch mit Anchovis, saurer Sahne, Kapern, Weißweinessig, Zucker, Chiliwürzsauce und Cayennepfeffer in einem hohen Becher mit einem Stabmixer aufmixen. Mit 2 EL Wasser glattrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter unter die Sauce ziehen.

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch in etwa 3 mm dicke Tranchen aufschneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Pfeffer und Limettenabrieb bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gurke auf einem V-Hobel hauchdünn schneiden und auf einer Platte auslegen. Die Gurkenscheiben mit Weißweinessig beträufeln und etwa 4 Minuten marinieren.

Die Gurken- und Thunfischstreifen kurz vor dem Anrichten kräftig salzen.

Für das Papadam:

Die Papadam-Fladen in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 5 Sekunden hell ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Papadam in grobe Chips brechen.

Die Gurken und den Thunfisch aufrollen und landschaftlich auf einem Teller anrichten, mit einigen Tupfen Thunfischcreme und dem krossen Papadam garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017