

Vitello tonnato

Für 4 Personen

600 g Kalbfleisch, aus der Keule	50 g Butter	0,75 l Weißwein
1 Lorbeerblatt, frisch	10 Pfefferkörner, weiß	2 Pimentkörner
2 Nelken	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
1 Zwiebel	3 Zitronen	1 Dose Thunfisch in Olivenöl
3 Sardellenfilets	2 Eier	2 EL Kapern, nonpareilles
100 ml Traubenkernöl	100 ml Olivenöl	4 EL Kapern, gebacken
4 Scheiben Landbrot	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Staudensellerie, Möhre und Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch salzen, pfeffern, in einem passenden Topf in Butter leicht anbraten, mit dem Weißwein auffüllen, Wasser zufügen, bis das Fleisch bedeckt ist. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner, Nelken, Staudensellerie, Möhre und Zwiebel zugeben und salzen, das Fleisch je nach Dicke in 30 bis 60 Minuten rosa garen. Im Fond auskühlen lassen. Den Saft einer Zitrone auspressen. Aus zwei Zitronen Filets herausschneiden. Thunfisch mit Sardellen, zwei Eigelb, zwei Esslöffel Kapern, Zitronensaft und Traubenkernöl glatt mixen, dann das Olivenöl langsam einrühren. Eventuell mit Brühe verdünnen, salzen und pfeffern. Das Fleisch dünn aufschneiden, mit der Soße, Zitronenfilets und gebackenen Kapern servieren. Geröstetes Landbrot dazu reichen.

Tipp:

Olivenöl erst zum Schluss einrühren, nicht einmischen, es kann bitter werden.

Kolja Kleeberg am 18. September 2009