

Vitello Tonnato

Für 2 Portionen

300 g Kalbsfilet	1/2 Bund Suppengrün	100 g Thunfisch aus der Dose
2 Eier	1 TL Senf	250 ml Öl
2 Anchovis	1 EL Kapern	Limettensaft
Salz	2 EL Crème-fraîche	

Das Suppengrün waschen, in walnussgroße Stücke schneiden und in einen Topf geben. Gemüse mit Wasser bedecken. Das Kalbsfilet mit Küchengarnt umwickeln und an einen Kochlöffel gebunden in das Wasser hängen. (So, dass das Fleisch vollständig mit Wasser bedeckt ist.) Bei 70° C Gartemperatur etwa 30 Minuten ziehen lassen. Für die Majonäse die Eier trennen und das Eigelb behalten. Die Eigelbe mit dem Senf in einen hohen Mixbecher geben, pürieren und den Mixer nicht herausnehmen, sondern stehen lassen. Dann das Öl hinzufügen und den Mixer langsam nach oben hochziehen. Die Anchovis, Thunfisch und Kapern fein hacken und zur Majonäse dazugeben. Nun mit einer Prise Salz und ein wenig Limettensaft kurz durchmischen und einen Löffel Crème-fraîche hinzufügen. Die dünnen Kalbsfiletscheiben auf einem Teller anrichten und mit der Majonäse bestreichen.

Steffen Henssler am 17. 08. 2011