Vitello Tonnato, Kalbfleisch in Thunfischsoße

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:25 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Wer kennt und liebt ihn nicht, herrlich mediteran!

Zutaten

- 800 g schiere Kalbschulter oder Kalbs - Tafelspitz
- 200 g Thunfisch in Öl
- (Dabei sollte man auf eine gute Qualität achten mit ganzen Stücken)
- 100 g gute Mayonnaise, am Besten selber gemacht
- 1 Stange Porrèe, 1Möhre, etwas Staudensellerie
- 2 El kleine Murcia Kapern
- Etwas Balsamico
- Salz, Pfeffer, 1 Chili Schote, Nelken, Lorbeer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kalbfleischansatz:

Schritt2

Das Kalbfleisch in kochendes Salzwasser geben. Mit dem Suppengemüse aus garnieren und einige Pfefferkörnern, die Chili Schote, 2 - 3 Nelken, und 1 - 2 Lorbeerblätter dazu geben.

Schritt3

Nach dem Aufkochen abschäumen, leise 50 - 60 min. "simmern" lassen.

Schritt4

Prüfen, das Fleisch sollte gut weich sein; im Fond auskühlen lassen.

Schritt5

Die Thunfischsoße:

Schritt6

Den Thunfisch auf ein Sieb leeren, das Öl ablaufen lassen.

Schritt7

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, einigen Tropfen Balsamico und etwas Meersalz würzen.

Schritt8

Mit dem "Zauberstab" kurz pürieren, die Thunfischsoße sollte schon glatt sein. Die Mayonnaise dazu geben und ev. mit etwas Cayenne nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Das ausgekühlte Kalbfleisch dünn aufschneiden, auf dem ganzen Teller verteilen. Etwas frisch gemahlenem Pfeffer darüber geben und mit der Thunfischsoße reichlich überziehen, einige Kapern verteilen.

Schritt11

Dazu reiche ich italienisches "Anti Pasti" wie:

Schritt12

Eingelegte Tomaten, Auberginen, Oliven, Zuccini und getoastetes Ciabatta Brot mit Knoblauchöl.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** kalbfleisch, thunfisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vitello-tonnato-kalbfleisch-in-thunfischsosse/