

Vitello tonnato aus dem Ofen

Zutaten: (für 4 Personen)

Fleisch

- 800 g Kalbfleisch (Nuss, Huft oder Filet)
- 1 Zweiglein Rosmarin
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Fond

- 1 Rüebli, in feine Würfel geschnitten
- etwas Sellerie, in feine Würfel geschnitten
- 2 Schalotten, grob gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nägeli
- ein paar schwarze Pfefferkörner
- wenig Olivenöl zum Anschwitzen
- 3 Zweiglein Peterli
- 1 kräftiger Schluck Weisswein
- 0.5 dl Wasser
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Thunfisch-Sauce

- 250 g Thunfisch aus der Dose, gut abgetropft
- 5 Sardellenfilets, gut abgetropft
- 5 TL Kapern
- 5 – 6 EL Fond
- 4 – 5 EL Mayonnaise
- nach Belieben zusätzliche Kapern oder Kapern-Äpfel zum Garnieren

Zubereitung:

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

Das Kalbfleisch mit einem Zweiglein Rosmarin in etwas Olivenöl rundum schön anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Kuchengitter geben und auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. So lange (50 Min. bis etwa eine Stunde) garen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 56 Grad beträgt.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und dann mit Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Das Fleisch lässt sich so dann problemlos in feine Scheiben schneiden.)

Für den Fond Gemüse und Gewürze bei geringer Hitze in wenig Olivenöl anschwitzen. Dann Peterli zugeben und alles zusammen mit einem kräftigen Schluck Weisswein ablöschen. Das Wasser dazugiessen. Den Fond zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Gemüse* mit einer Schaumkelle aus dem Fond heben. Denn Fond vollständig auskühlen lassen.

Thon, Sardellen und Kapern im Mixer fein pürieren und während des Pürierens löffelweise vom Fond zugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Die Mayonnaise darunterziehen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und für etwa eine Stunde zugedeckt kühlstellen.

Das Fleisch dünn aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Die Sauce darüber geben und das Vitello tonnato mit Kapern garnieren.

*Gemüse als Füllung für ein Sandwich verwenden oder mit etwas Brot und ein paar Tropfen Olivenöl geniessen.