

Gasthof Kreuz Traustanz

Vitello tonnato

Zutaten für 4 Personen:
(für 8 Personen als Vorspeise)

800 gr. mageren Kalbsbraten
(Nuss, Schale oder Rücken)
Salz, Pfeffer
Öl zum anbraten

200 gr. Thunfisch naturell abgetropft
200 gr. Mayonnaise selbstgemacht
200 gr. Creme fraiche
ca. 20 Kapern
1 – 2 El Kapernsaft
1 – 2 El. Essig
eventuell Salz und Pfeffer
eventuell Abtropfwasser vom
Thunfisch

Rucola oder feine Blattsalate,
Radieschen und Kapern zum garnieren

ca. 1/4 Lit. Mayonnaise:
1 Eidotter
30 gr. Senf scharf
Saft einer 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer
0,2 Lit. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Kalbsbraten:

Kalbsbraten würzen und rundum scharf kurz anbraten, ins auf 160° vorgeheizte Rohr geben, Temperatur auf 60° - 70° zurückdrehen und den Braten mehrere Stunden rosa gar ziehen lassen. (Rüchen 1 1/2 – 2 Stunden, Nuss und Schale ca. 3 – 4 Stunden) Braten dabei des Öfteren mit dem eigenen Saft übergießen. Anschließend den Braten mehrere Stunden auskühlen lassen. (Sollte schon am Vortag gemacht werden)

Thunfischsauce:

Thunfisch in Lake (nicht in Öl) abseihen, Abtropfwasser beiseite stellen, Thunfisch mit Mayonnaise und Creme fraiche mit Stabmixer oder im Cutter mit Kapern, Kapernsaft und Essig gut durchmischen, gegebenenfalls nachwürzen mit Salz und Pfeffer und mit dem Abtropfwasser in die gewünschte Sämigkeit verdünnen.

Anrichten:

Kalbsbraten am besten mit Wurstschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden (ca. 1 – 2 mm), gefällig auf einen Teller auslegen, mit Thunfischsauce gut deckend napieren, mit Kapern bestreuen, in der Mitte etwas Rucola (oder Blattsalat) drapieren, diesen mit Essig- Ölmarinade napieren und mit Radieschen bestreuen.

Mayonnaise:

Eidotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf verrühren, mit einem Mixer auf schnellster Stufe nach und nach langsam Öl einrühren. Eventuell etwas nachwürzen.