



Vitello tonnato

Zutaten für 6–8 Personen

- » Rinderbraten ohne Knochen ca. 900 g
Un rôti de veau sans os d'environ 900 g
- » Olivenöl
huile d'olive
- » Salz und Pfeffer
sel et poivre
- » Thunfisch aus der Dose in Olivenöl 150 g
150 g de thon en boîte à l'huile d'olive
- » 2 große Eier
2 gros œufs
- » ca. 3 EL Zitronensaft
3 cuis. à soupe environ de jus de citron
- » Olivenöl
huile d'olive
- » 8 entsteinte schwarze Oliven, halbiert
8 olives noires, dénoyautées et coupées en deux
- » 1 EL Kapern in Lake, abgetropft
1 cuillère à soupe de câpres en saumure, égouttées
- » frische, fein gehackte Petersilie
persil plat frais, haché fin
- » Zitronenschnitze
quartiers de citron

Zubereitung

Vorbereitung

1. Thon abgießen und das Öl aufbewahren.

2. Eier in einer Küchenmaschine mit einer Prise Salz und 1 EL Zitronensaft schlagen.

3. Öl aus der Thonbüchse und zusätzliches Öl mischen, bis insgesamt 300 ml erreicht sind.

Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 240 °C vor. Lege das Fleisch in eine Bratpfanne, würze mit Salz und Pfeffer und beträufele es mit Olivenöl. Decke es mit Alufolie ab, wenn du kein Fett verwendest, und röste es 10 Minuten lang.

2. Reduziere die Temperatur auf 180 °C und brate das Fleisch für 1 Stunde, um es rosig zu garen, oder für 1,5 Stunden, um es durchzubraten. Lass das Fleisch abkühlen und bewahre den Bratensaft auf.

3. Gib das Öl für die Mayonnaise gleichmäßig in die geschlagenen Eier, um eine dicke Mayonnaise zu erzeugen. Mixe den Thon unter, bis eine glatte Mischung entsteht, und schmecke mit mehr Zitronensaft und Gewürzen ab.

4. Schneide das Fleisch in sehr dünne Scheiben.

5. Misch die Bratensäfte unter die Mayonnaise, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

6. Lege die Scheiben des Kalbfleischs auf einen Servierteller und bedecke sie großzügig mit der Mayonnaise. Decke den Teller ab und stelle ihn über Nacht in den Kühlschrank.

7. Garnier mit schwarzen Oliven und Kapern und bestreue das Ganze mit frischem, gehacktem Petersilie. Richte mit Zitronenspalten an und serviere es.