



# Vitello Tonnato

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten (ohne Garzeit) | **Ergibt:** 4 Portionen



## Zutaten

500 g zartes Kalbsfleisch (z. B. Kalbsnuss)  
2 Lorbeerblätter  
4 Wachholderbeeren  
8 Pfefferkörner  
2 EL Öl  
80 g Thunfisch aus dem Glas  
2 EL Mayonaise  
2 EL Creme Fraiche  
3 EL kleine Kapern (aus dem Glas)  
2 Sardellenfilets  
Zeste und Saft von 1/2 Bio Zitrone  
Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette  
1/2 Bund Petersilie

### *Mein Tipp:*

Bereite das Fleisch bereits am Vortag zu und nimm es ca. 30 Minuten vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank.

## Zubereitung

Lorbeerblätter, Wachholderbeeren und Pfefferkörner grob mörsern und das Kalbsfleisch mit Salz und den gemörserten Gewürzen einreiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum hellbraun anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Ober- Unterhitze) bis zu einer Kerntemperatur von 62°C garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, fest in Alufolie wickeln und abkühlen lassen. Alternativ das Fleisch vakuumieren und für 3 Stunden bei 62°C Sous Vide-Garen.

Den Thunfisch abtropfen lassen. Gemeinsam mit der Mayonnaise, den Sardellen, der halben Menge Kapern und der Creme Fraiche in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Sauce pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Zitronenzeste und -saft abschmecken. Im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch nach dem Garen abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem Messer oder einer Aufschnittmaschine in feine Scheiben schneiden. Zum Anrichten das Fleisch auf einen Teller oder eine Platte drapieren und mit Sauce übergießen.

Die Petersilie und die restlichen Kapern grob hacken und über das Vitello Tonnato geben.