



800 g Kalbsfilet
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stange Porree
1/2 Staudensellerie
2 l Geflügelfond
(siehe Grundrezept Seite 220)
250 ml Weißwein
2 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
Salz und Pfeffer

Für die Sauce

2 Eigelb
250 ml Sonnenblumenöl
150 g Thunfisch aus der Dose
50 g Kapern
10 g Sardellen
Salz und Pfeffer
Rotweinessig (mit 7 % Säure)

Für den Salat

1 kleiner Kopf Frisée
2 Bund Rucola
100 ml Hausdressing Acquarello
(siehe Grundrezept Seite 230)
30 feine Kapern

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Zwiebel, Möhre, Porree und Sellerie putzen und grob würfeln.

Geflügelfond, Wein, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Das Fleisch in den Sud geben und 30 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Dann in Klarsichtfolie einrollen und kühl stellen.

Für die Sauce aus den Eigelben und dem Öl eine Mayonnaise rühren. Thunfisch, Kapern und Sardellen im Mixer fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Die Paste unter die Mayonnaise heben. Mit Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

Vitello Tonnato

Für den Salat die zarten gelben Blätter vom Frisée abzupfen. Vom Rucola die Stiele abschneiden. Die Salatblätter waschen, trocknen, zerkleinern und mit dem Dressing und den Kapern mischen.

Zum Servieren das Fleisch mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf den Tellern anrichten. Die Sauce darüber träufeln und den Salat dazugeben.

Mein Vitello Tomato ...
die Neuerfindung eines Klassikers.