

# Vitello Tonnato Piemontese

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

(mit Vorbereitung Ruhe-/Backzeit 25 Std.)

## Zutaten für 8 Personen

### Vitello:

- 1200 g Kalbfleisch (Kalbsnuss)
- 1,5 l trockenen Weisswein
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 2 TL Salz

### Sauce:

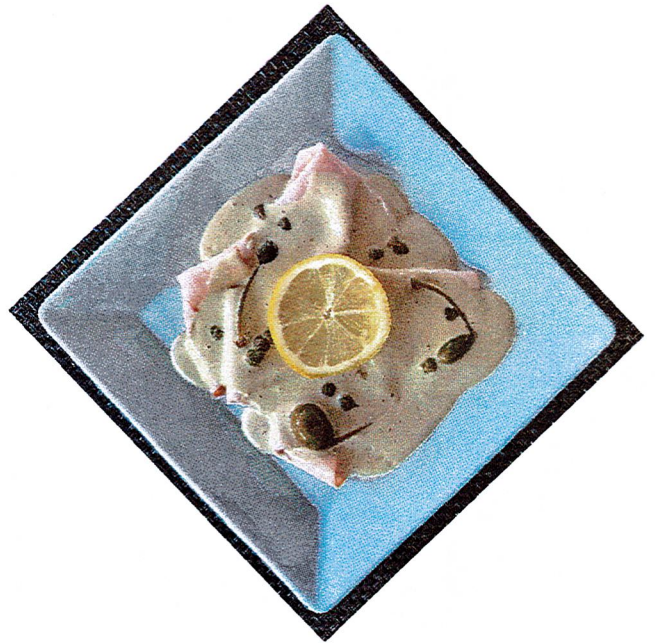
- 600 g Mayonnaise
- 1 dl Sud vom Kalbfleisch oder Kalbsfond
- 2 Dosen Thunfisch nature (280 g abgetropft)
- 60 g Sardellenfilets
- 16 kleine Cornichons, halbiert
- 50 g Kapern
- Etwas Salz und Pfeffer

### Deko:

- 1 Glas ganze Kapern
- 4 EL Kapern
- 3 Zitronen (unbehandelte)

### Vorbereitung (bereits im Vorfeld gemacht)

- Die Kalbsnuss in einen Topf legen und den Weisswein darüber giessen. Selleriestangen, Möhren und Zwiebeln grob zerteilen, zusammen mit den Lorbeerblättern und den Gewürznelken in die Marinade geben. Das Fleisch 24 Std. ziehen lassen, dabei einige Male wenden und übergiessen. Danach soviel Wasser dazugeben, dass das Fleisch gerade bedeckt ist, alles aufkochen, 2 TL Salz dazugeben und bei geringer Hitze 1 Std. garen und im Sud abkühlen lassen, dann dünn (ca. 2 mm) tranchieren.



### Zubereitung

- Für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen, die Sardellenfilets abspülen und mit Küchenpapier trocknen und klein schneiden.
- Thunfisch, Sardellen, Kapern, Cornichons, Sud (oder Kalbsfond) und Mayonnaise in den Mixer geben und fein pürieren,
- Bei zu fester Sauce etwas Sud/Kalbsfond zugeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das dünn geschnittene Kalbfleisch portionsweise anrichten und satt mit der Thonsauce übergiessen, mit einer dünn geschnittenen Zitronenscheibe und einem Teelöffel Kapern und Kapernnüssen garnieren.