



Wine in Black
GOURMET



Mit freundlicher
Unterstützung von
Kitchen Stories.

Vitello tonnato

„Eins meiner liebsten Rezepte aus Italien! Es erinnert mich immer an Sommerurlaub - selbst an regnerischen Tagen.“



Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Passt zu: Cabernet Sauvignon



Zutaten für 4 Portionen

1 kg	Kalbsbraten	2 EL	Kapern
1	Stange Sellerie	3 EL	Mayonnaise
1	Möhre	350 ml	Olivenöl
1	Zwiebel	1½	Zitrone
1	Lauch		(Saft, aufgeteilt)
350 ml	Weißwein	400 g	Thunfisch
3	Lorbeerblätter		(aus der Dose)
4	Zweige Thymian		Petersilie zum Servieren
5	Zehen Knoblauch (aufgeteilt)		Kapernäpfel zum Servieren
6	Sardellenfilets		Salz
			Pfeffer

Zubereitung



1/5

Fett vom Kalbsbraten abschneiden und mit Kochbindfaden festbinden. Sellerie, Möhre, Zwiebel und Lauch kleinschneiden.



2/5

Weißwein, klein geschnittenes Gemüse, Lorbeerblätter und Thymian in einen Bräter geben. Knoblauch schälen, zerdrücken und hinzugeben. Mit Wasser auffüllen bis der Bräter etwa 7 cm hoch gefüllt ist und zum Kochen bringen. Kalbsbraten hineinlegen, nochmals aufkochen lassen. Danach Herd ausschalten.



Utensilien

Schneidebrett, Bräter, Frischhaltefolie, Kochbindfaden, Zitruspresse, Servierplatte, Messer, Standmixer oder Zerkleinerer





Unser Wein-Tipp



Rotwein · Italien · Cabernet Sauvignon, Merlot

Chianti Riserva 2013 Rocca delle Macie

Eine Best-Value Chianti Riserva der besonderen Schnäppchen-Klasse: Der renommierte Erzeuger Rocca delle Macie lässt diese Sangiovese dominierte Cuvée 24 Monate im Eichenfass reifen!

Reife Kirschen, Heidelbeeren, mediterrane Kräuter und Veilchen ergänzt durch die filigranen Noten von Holz, Toast und Edelschokolade. Die samtig, harmonische Art macht den Wein aus der klassischsten Region Italiens zum perfekten Partner für einen Klassiker der italienischen Küche.

Guten Appetit!
W

Weitere Rezepte von Kitchen Stories finden Sie **hier**.

→ Falls benötigt, noch mehr heißes Wasser hinzugeben, damit der Kalbsbraten bedeckt ist. Deckel auf Bräter legen und den Kalbsbraten ca. 3 Stunden durchziehen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.



3/5

Während der Kalbsbraten abkühlt, kann die Sauce zubereitet werden. In einem Standmixer oder Zerkleinerer den restlichen geschälten Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern vermischen bis alles kleingehackt ist. Mayonnaise, Olivenöl, Zitronensaft und Thunfisch dazugeben und vermengen bis eine einheitliche Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls gewünscht, mehr Sardellenfilets und Kapern hinzugeben.



4/5

Ein Drittel der Sauce fürs Servieren aufheben. Den abgekühlten Kalbsbraten in dünne Scheiben schneiden und einige Scheiben auf einer Servierplatte verteilen. Mit einer Schicht Sauce bedecken und erneut Kalbsbraten-Scheiben darauf verteilen. Abwechselnd fortfahren bis Sauce und Kalbsbraten aufgebraucht sind, dabei mit einer Schicht Sauce abschließen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.



5/5

Das Gericht auf Raumtemperatur bringen. In der Zwischenzeit Petersilie hacken und Zitrone in Scheiben schneiden. Vitello tonnato mit Zitronenscheiben, Petersilie, Kapernäpfeln und restlicher Sauce servieren. Guten Appetit!