



## Vitello tonnato

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



**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten

## Zubereitung



### Zutaten für 4 Portionen

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



**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

→ 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!

**Notizen:**

---

---

---

*Guten Appetit!*  
Ⓜ