

VITELLO TONNATO

Zutaten

- 600g Kalbsbraten
- 100 g Sardinen
- 100 g Kapern (in Essig)
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 1 Zwiebel
- 150 g Thunfisch
- 150 g frische Mayonnaise

Zubereitung:

In einem großen Topf mit 5 Liter Wasser das Fleisch mit Zwiebel, Karotte und Stangensellerie 1 Stunde kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen und kaltstellen.

Das Gemüse in etwas Brühe stark reduzieren lassen. Das abgekühlte Gemüse mit dem Thunfisch, Sardinen und Kapern pürieren. Zum Schluss mit der frischen Mayonnaise verfeinern bis eine schöne cremige Masse entsteht.

Das in dünne Scheiben geschnittene Kalbfleisch auf einem Teller auflegen und mit der Sauce leicht bedecken. Mit Kapern verzieren.