



Vitello tonnato

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Sud:

1 lt	Leichtes Salzwasser	Alle Zutaten aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen
3	Bouillonwürfel	
1 dl	Weisswein	
1	Zwiebel halbiert	
2-3	Knoblauchzehen	
2	Lorbeerblätter	
2	Nelken	
1-2	Zweiglein Petersilie	
1 TL	Pfefferkörner	
500 gr.	Kalbfleisch (Unterspälte oder Schulter)	Fleisch begeben, $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde köcheln und anschliessend im Sud erkalten lassen

Thonsauce:

1	Ei	Mayonnaise zubereiten
1 EL	Zitronensaft	
¼ TL	Salz, Pfeffer, Senf	
2 dl	Sonnenblumenoel	
1 kleine	Dose Thon, abgetropft	Sehr fein hacken und unter die Mayonnaise mischen
2	Sardellenfilets	
3-4 EL	Wenig Sud, ausgekühlt Rahm	Zum Verfeinern und Verdünnen begeben. Die Sauce muss noch dickflüssig sein
1 EL	Kapern Salz, Streuwüze, Pfeffer	Daruntermischen Sauce abschmecken

Garnitur:

Zitronenscheiben, Tomatenschnitze, Sardellen, Oliven, Kapern, Kopfsalat

Anrichten:

Das ausgekühlte Fleischstück sehr dünn tranchieren, nach Belieben auf eine mit Kopfsalat ausgelegte Platte oder Einzelteller anrichten und mit der Sauce überziehen und garnieren.