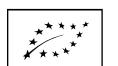




HERRENHOF
ESCHBACH

VITELLO TONNATO (ROSA GEBRATENES KALBFLEISCH MIT TUNFISCHSAUCE)



Zubereitung

Die Kalbssemmerrolle von Fett und Sehnen säubern. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne in dem Öl rundherum anbraten. Wenn sie schön Goldbraun ist, mit der Pfanne in den auf 120°C vorgeheizten Backofen stellen und Thymianzweige dazulegen. In ca. 40 – 60 Minuten fertig braten. Sie soll innen noch rosa sein (Kerntemperatur ca. 57 Grad, am einfachsten geht's mit einem Bratenthermometer). Abkühlen lassen. Den Bratensaft nicht weggießen, sondern für die Sauce aufheben.

In der Zwischenzeit die Thunfischsauce vorbereiten. Dazu das Olivenöl, Eigelbe, den Thunfisch, die 2 Sardellenfilets und den Zitronensaft in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab bei hoher Geschwindigkeit verquirlen bis die Mischung püriert ist. Dann in einer kleinen Rührschüssel mit der Sahne vermengen. Von dem abgekühlten Bratensaft nach und nach je 2 EL hinzufügen, bis die Sauce die Beschaffenheit von süßer Sahne annimmt. Wahrscheinlich genügen 4 EL Saft. Die Kapern hineinrühren. Die Sauce abschmecken und würzen.

Wenn das Fleisch abgekühlt ist, den Braten auf ein Tranchierbrett geben und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden (geht auch mit der Aufschnittmaschine). Auf Tellern oder einer Platte die Scheiben anrichten und die Tunfischsauce darüber verteilen.

Mit Kapernäpfeln und gehackter Petersilie garnieren.

Zutaten

Für 4 Personen

Für das Kalbfleisch

- 1 Kalbssemmerrolle
- Pfeffer
- Thymianzweige
- etwas Öl zum Braten

Für die Tunfischsauce

- ¼ Tasse Olivenöl
- 2 Eigelb
- 1 kleine Dose abgetropfter Thunfisch (etwa 100 g), möglichst ohne Öl
- 2 ungerollte Sardellenfilets, abgetropft und 10 Minuten gewässert
- ¼ Tasse süße Sahne
- ¼ bis ½ Tasse der abgekühlten, Bratensafts (von oben)
- 2 EL Kapern, gründlich gewaschen und abgetropft
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft

Weinempfehlung



Grauer Burgunder

