

Bei mir sorgt ein frisches Vitello Tonnato jedes Jahr wieder für Sommergefühle. Wer liebt diese Kombination einer Mayonnaise Sauce mit dem Büchsenthunfisch nicht? Ich könnte die Sauce alleine schon mit Brot auslöffeln und mich davon satt essen. I love it! Damit auch Ihr wisst, wovon ich spreche, teile ich hier mein Vitello Rezept. Wenn Ihr es nachkocht, würde ich mich über ein Bild von Eurer Version auf Instagram freuen. Teilt mir mit, ob es Euch geschmeckt hat. Viel Spass dabei und en Guete!

Vitello Tonnato

Zutaten für 4 Personen

Braten

- 1 Zwiebel
- 200 g Sellerie
- 200 g Karotten
- 100 g Lauch
- 1.5 Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Salz
- 500 g Kalbsnuss

Oder den Braten beim Metzger kaufen!

Tonnatosauce

- 1 Büchse Thunfisch weiss, ca. 150 g
- 3 TL Kapern
- 4 – 5 Cornichons
- 3 EL Mayonnaise aus der Tube oder selber gemacht, nach Rezept klassisch
- 2 EL Magerquark, macht es etwas weniger schwer
- 1/2 halbe rote grosse Chilischote
- 1 Frühlingszwiebelknolle
- 1/2 dl Vollrahm oder wenig vom Kalbssud
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für den Sud in kleine Würfel schneiden, in einen grossen Topf geben. Mit dem kalten Wasser auffüllen. Lorbeerblatt, Wacholder und Salz dazugeben. Aufkochen lassen. Kalbsnuss dazugeben. Die Hitze reduzieren und auf niedriger Stufe ca. für eine Stunde pochieren. Das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Kalbssud beiseitestellen.

Für die Sauce

Alle Zutaten für die Sauce in den Blender geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Den Braten abtupfen und in dünne Tranchen schneiden. Den Braten auf den Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren und beliebig aus garnieren mit Kapernäpfel, Sprossen, etc. Dazu passt ein Stück feines Brot. Und für eine Hauptspeise zu zweit noch einen Tomaten-Mozzarella Salat. En Guete!

Tipp: Den Rest des Sudes für ein Suppe weiterverwenden.