

# Vitello Tonnato – klassisch

Vitello Tonnato – ein Hauch von Italien.

Hol' Dir Dolce Vita nach Hause und mach Dir ein köstliches Vitello Tonnato im Handumdrehen. Ich habe es jahrelang nicht hinbekommen, aber jetzt funktioniert es, profitiere von meinen Fehlern. Was könnte diesen Moment perfekter machen als ein Teller Vitello Tonnato mit einem feinen Glas Riesling als Vorspeise?

Zartes Kalbfleisch in cremiger Thunfischsauce – einfach himmlisch.

Dauer 80 min für 6 Personen

---

## Zutaten

- 800 g Kalbsnuss
  - Lorbeerblatt
  - 150 ml Weisswein
  - 1 Zwiebel
  - 1 mittelgroße Möhre
  - 1 Ei (Zimmertemperatur)
  - 250 ml Rapsöl
  - 1 TL Senf
  - 2 EL Kapern
  - 25 g Sardellenfilets abgetropft
  - 180 g Thunfisch in Wasser (abgetropft)
  - Zitronenzeste von einer Zitrone
  - 2 TL Zitronensaft
  - 1 TL Senf, mittelscharf
  - Salz & Pfeffer
  - Königskapern als Deko
- 

## Zubereitung

1. **Fleisch:** Wasser, Zwiebel, Möhre, Lorbeerblatt und Wein in eine hohen Topf giessen aufkochen, salzen, Hitze reduzieren und das Fleisch dazu geben. Knapp unter dem Siedepunkt ca. 1 Std. ziehen lassen. Topf vom Herd nehmen, Fleisch im Sud auskühlen. 6 EL Sud beiseitestellen.
2. **Thon Sauce:**  
Für die Mayonnaise 1 Ei, Zitronensaft, Kapern, Senf, Pfeffer, Salz vermengen und Öl unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann nach und nach im Faden dazu

gießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.

Thon abtropfen, Sardellenfilets trockentupfen, beides mit dem beiseite gestellten Sud pürieren, mit der Mayonnaise und etwas Zitronenzeste vermischen.

3. Das Fleisch erkalten lassen und dann ganz dünn aufschneiden. Auf einen Teller anrichten und die Sauce darüber verteilen. Mit Königs Kapern garnieren.

▽ Wenn die Mayonnaise nicht bindet. 1 EL Senf nehmen und noch mal die Flüssigkeit sehr langsam in den Senf arbeiten. Dann sollte es klappen.

Schmeckt einfach köstlich.