Vitello Tonnato – crosser Kapern

Schwierigkeit CCCCC **Zeitaufwand** 80 min

Zutaten für 4 personen

400 gr	Kalbsrücken
1 Be	Sauerrahm
200 ml	Diestelöl
1 Stk	Sardellenfilet
Etwas	Mehl
Ewas	Öl zum Frittieren
300 gr	Thunfisch in Lacke oder Öl
3	Eidotter
100 ml	Olivenöl
1 Stk	Zitrone
1 Glas	Kapernbeeren ohne Stiel

© www.heikokocht.at, 2016

Zubereitung

Für das **Vitello tonnato** den Kalbsrücken sauber parieren (zuputzen). Salzen und pfeffern und in heißem Öl rundum kurz anbraten. Ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 150 °C ca. 35 Minuten braten. Alternativ kann man den Kalbsrücken auch Sous Vide garen:

In Vakumbeutel einschweissen und im Wasserbad bei 56 Grad 1,5 Stunden garen, rausnehmen in Öl anbraten und würzen, dannach

Dann bei beiden Varianten t in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei verarbeiten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Nun Eidotter, Kapern und Sardellen in die Küchenmaschine geben und mixen. Nach und nach Oliven- und Distelöl einfließen lassen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Dann den Thunfisch wieder zugeben und alles nochmals zu einer homogenen Masse mixen. Mit frisch gemahlenem Meersalz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Etwas Sauerrahm dazu und glattrühren, das eine schöne konsistente Creme entsteht.

In der Zwischenzeit, die Kapernbeeren in einem Sieb abtropfen lassen mit Küchenkrep behutsam trockentupfen. In etwas Mehl wälzen und in heißem Öl knusprig frittieren.

Auf jedem Teller etwas Thunfischcreme verstreichen. Einige dünn geschnittene Scheiben Kalbsrücken darauf anrichten. Das Fleisch mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die restliche Thunfischcreme, in ein Stanitzel aus Pergamentpapier füllen und dekorativ aufspritzen.

Gerne auch etwas Sauerrahm glattrühren und ebenso gefällig auf Teller spritzen.

Mit frischen Kräutern z.B. Kresse oder Olivenkraut dekorieren und die corssen Kapernbeeren auf dem Vitello verteilen.

(siehe Foto)

Gutes Gelingen

© www.heikokocht.at, 2016