

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsoße

(für 6 bis 8 Personen als Vorspeise,
für 4 Personen als Hauptgericht)

etwa 700 g Kalbfleisch
(Semmerolle oder
falsches Filet
aus der Schulter)

Kochsud

1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
einige Nelken
1 Lorbeerblatt
750 ml Wasser
1 Esslöffel Salz
20 ml Weißwein
Saft von 1 Zitrone

Vitello tonnato

150 g Thunfisch im
eigenen Saft aus der
Dose
1 frisches Eigelb
1 Prise Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Messerspitze Senf
150 ml Oliven- oder
Rapsöl
2 Sardellenfilets
3 Esslöffel Sahne

Verzieren

Kapern
gehackte Petersilie



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Für den **Kochsud** das Suppengrün putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel pellen, mit Nelken spicken, einschneiden und das Lorbeerblatt in den Schnitt stecken.

Alle Zutaten mit Wasser in einen nicht zu großen Topf geben und aufkochen, das **Kalbfleisch** in die Flüssigkeit legen. Es sollte knapp bedeckt sein. Das Fleisch etwa 1 Stunde im Sud bei geringer Hitze ziehen lassen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen. Das Fleisch im Sud auskühlen lassen, am besten über Nacht an einem kühlen Ort.

Für das **Vitello tonnato** Thunfisch abtropfen lassen.

Für die **Mayonnaise** Eigelb, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf und Öl in einen hohen, möglichst engen Rührbecher füllen. Einen Pürierstab auf den Becherboden stel-

len, einschalten. Den Pürierstab auf dem Boden stehen lassen, bis die Masse dick ist. Zum Schluss den Pürierstab etwas anheben. Die Mayonnaise abschmecken. Sie wird nach einiger Zeit fester.

Thunfisch zerzupfen, Sardellenfilets hacken. Beides mit 2 bis 3 Esslöffeln Kochsud und Sahne in die Mayonnaise geben, noch einmal pürieren. Die Paste muss leicht fließend sein, sonst weiteren Kochsud zugeben. Das Vitello tonnato abschmecken.

Das **Kalbfleisch** aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Zum **Servieren** die Fleischscheiben auf einer Platte anrichten, mit Vitello tonnato begießen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit Kapern und Petersilie verzieren.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und
weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter
www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen