

Vitello Tonnato mit Strauchbasilikum „white“



(c) Margit Gietler/ mmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg zugeputzter Kalbsrücken
oder Kalbsfrikandeau

1 EL Senf

Olivenöl zum Anbraten

1 weiße Zwiebel

1/8 l Weißwein

1/4 l Kalbsfond

200 g eingelegter Thunfisch

100 g süße Kirschtomaten

2 EL Kapern

1 EL Mayonnaise

2 EL Sauerrahm

1 kleiner Bund Basilikum

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG DES VITELLO TONNATO

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und Senf bestreichen, im nicht zu heißen Öl langsam auf allen Seiten anbraten. Die Zwiebel schälen, würfeln, begeben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und dem Fond aufgießen. Mit einem Deckel verschließen und bei kleiner Hitze weitergaren, bis die Zwiebel weich und das Fleisch zart rosa sind. Das Fleisch beiseite stellen und auskühlen lassen.

Die Sauce in einem Bechermixer mit Sauerrahm, Mayonnaise, Kapern, Kirschtomaten, Thunfisch, Basilikumblätter, Olivenöl zu einer sämigen Sauce mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Thunfischsauce übergießen, mit Kirschtomaten, Kapern und Basilikumblättern garnieren. Einige Tropfen alter Balsamicoessig toppen das Gericht nicht nur optisch.



Wir wünschen
guten Appetit!

