



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vitello tonnato

Involtini di tacchino al prosciutto crudo e carciofi

Zabaione con grappa

Zutaten:

Zubereitung:

Vitello tonnato

400 g	Kalbfleisch	Nuss od. falsches Filet
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
	Erdnussöl	
200 g	Mirepoix	Sellerie, Lauch, Zwiebel
1 Stk.	Lorbeerblatt	
2 dl	Weisswein	
6 dl	Kalbsfond	
1 Dose	Thunfisch	150 g ohne Öl
3 Stk.	Sardellenfilets	
2 Stk.	Eigelb	
100 ml	Oliveöl	
3 EL	Kapern	
2 Stk.	Zitronen	
2 EL	Weissweinessig	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	

Am Vortag:

Filet salzen und pfeffern. In einer kleinen Pfanne im heissen Öl rundum während 2 Minuten anbraten. Mirepoix und Lorbeerblatt zufügen und mit Wein und Fond ablöschen, das Fleisch sollte komplett bedeckt sein. 20 Minuten bei kleinster Hitze pochieren, die Flüssigkeit darf nicht kochen. Vom Herd nehmen und das Fleisch im Sud erkalten lassen.

Thunfisch abtropfen lassen, 3 Sardellenfilets abspülen und mit Küchenkrepp trocknen, kleinschneiden. Im Mixer Thunfisch, Sardellen, 2 Eigelb, 2 EL Kapern mit dem Saft von 1/2 Zitrone und 2 EL Weissweinessig fein pürieren, einige EL von der Kalbsbrühe und etwa 100 ml Oliveöl nach und nach einfließen lassen. Zu einer sämigen Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbfleisch in möglichst dünne Scheiben aufschneiden, auf den Tellern anrichten. Gleichmässig mit Thunfischsauce überziehen. Mit dünnen Zitronenscheiben garnieren und ein EL Kapern darüber streuen.