

# Vorspeise

## Vitello Tonnato Original

### Zutaten:

500 g Kalbshüfte  
0.1 Bund Rosmarin  
0.1 Bund Thymian  
1.5 St. Zitrone  
1 St. Knoblauch  
40 ml Olivenöl  
80 ml Pflanzenöl  
2 St. Eigelb  
160 g Thunfisch Dose  
10 g Sardellen  
20 g Kapern  
10 g Dijonsenf  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Das Fleisch putzen, ggf. Sehnen bzw. anhaftendes Fett parieren. Nun das Fleisch zusammen mit etwas Rosmarin, Thymian, Zitronenabrieb, angedrückter Knoblauchzehe und etwas Olivenöl vakuumieren und bei 56 °C für ca. 50 Minuten sous-vide garen. (Alternativ das Fleisch zusammen mit Suppengrün, Thymian, Rosmarin und Knoblauch im Topf bei kleiner Temperatur pochieren.) Das gegarte Fleisch samt Beutel in Eiswasser geben, damit es abkühlt und später einfacher zu schneiden ist. Im Mixbecher Eigelb, abgetropften Thunfisch, Sardellen, ein paar Kapern und Dijonsenf fein pürieren. Weiter mixen und neutrales Öl, wie z. B. Rapsöl, und zum Schluss noch etwas Olivenöl einfließen lassen und so eine cremige Sauce zubereiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Thunfischsauce bestreichen und mit ein paar Kapern und Zitronenecken garnieren.