

Vorspeise

Vitello Tonnato Original

Zutaten:

600 g Kalbshüfte
0.1 Bund Rosmarin
Paprika, gelb
100 g Datteltomaten
0.1 Bund Thymian
Frühlingszwiebeln
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, in kleine Würfel geschnittene Paprika, Frühlingszwiebelstreifen, Tomate und Zitronenecke garnieren.