

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße

Zutaten für 4 Personen

1kg	Mageres Kalbfleisch (Nuß)
	Salz
1 Bund	Suppengrün
1	Zwiebel
2	Lorbeerblätter
1	Gewürznelke
1/8l	Weißwein
Soße:	4 Eigelb
1/8l	Olivenöl
1/8l	Sonnenblumenöl
1	Zitrone
2	Dosen Thunfisch in Öl
4	Sardellenfilets
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Kapern
..	

Zubereitung

Flleisch in 1 Liter leicht gesalzenem Wasser mit zerkleinertem Suppengrün, Zwiebel, Gewürzen und Weißwein langsam zum Kochen bringen.

Flleisch bei kleiner Hitze etwa 1 h 30 min ziehen lassen, ohne dass es kocht. In der Brühe abkühlen lassen.

Für die Soße eine Mayonnaise zubereiten: Eigelb verrühren und das Öl esslöffelweise unterrühren, mit Zitronensaft abschmecken.

Abgetropften Thunfisch und Sardellenfilets im Mixer fein pürieren, Mayonnaise unterrühren und durch ein Seb streichen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Flleisch in sehr dünne Scheiben schneiden auf eine Servierplatte legen, Soße drüber gießen, mit Kapern bestreuen.

Dazu passt frisches Brot.