

55 Jahre Qualität  
Seit  
**1934**  
Frisches von heimischen Höfen

*Metzgerei*



**A. Scherner**

empfehl:

Rezept

Nr.: 16

## *Vitello tonnato*



Man benötigt für 4-6 Personen:

1 kg Kalbsnuß, 1 Bund Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, 5 schwarze Pfefferkörner, 1 Flasche trockener Weißwein, Jodsalz, 1 Dose Thunfisch (naturell), 3 Sardellenfilets, 2 Eigelb, 60 g Kapern, 1 El Zitronensaft, 1-2 El Weinessig, 150 ml Olivenöl

Zubereitung:

1. Kalbfleisch mit geputztem, zerkleinertem Suppengrün, Gewürzen und Wein zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Fleisch in der Marinade 90 Minuten garen.
3. Thunfisch, Sardellen, Eigelb, 30 g Kapern, Zitronensaft und Essig im Mixer pürieren. Nach und nach das Öl und 3-4 El von der Kochbrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das hauchdünn aufgeschnittene Fleisch auf Zitronenscheiben mit der Sauce und mit Kapern anrichten.

Tip : Anstelle von Kalbfleisch kann auch eine entbeinte Putenoberkeule oder ein Bruststück verwendet werden. Das Fleisch am besten mit Küchengarn wie einen Rollbraten zusammenbinden, damit es beim Kochen nicht auseinander fällt und eine schönere Form erhält.

**Guten Appetit!**