

Vitello tonnato al forno

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten
 BRATEN IM OFEN: ca. 1 ½ Stunden

FÜR 6 Personen

FLEISCH

900 g Kalbsschulter
 1 TL Salz
 2 EL Bratbutter oder Bratcrème

SAUCE

1 Eigelb
 2 TL Senf
 3 EL Zitronensaft
 Salz, Pfeffer
 Ca. 1,5 dl hochohitzbares Rapsöl
 1 Dose Thunfisch, ca. 125 g, abgetropft
 1 Sardellenfilet
 Wenig Paprika

50 g Kresse



© le menu

Zubereitung

FLEISCH salzen. Bratbutter im Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 7 Minuten anbraten. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

BRATEN IM OFEN: In der Mitte des auf 110°C vorgeheizten Ofens 75–90 Minuten braten, bis die Kerntemperatur ca. 62°C beträgt. Fleisch herausnehmen, in Alufolie gewickelt 5–10 Minuten ruhen lassen.

SAUCE Eigelb, Senf mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Öl zuerst tröpfchenweise darunterühren, dann in feinem Strahl beifügen und ständig weiterühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Thunfisch und Sardellenfilet mit dem restlichen Zitronensaft fein pürieren, unter die Mayonnaise rühren, würzen.

ANRICHTEN Fleisch in möglichst dünne Tranchen schneiden, auf Teller geben, mit der Sauce überziehen, mit Kresse anrichten.

Tipp Klassisch wird Vitello tonnato im Sud gegart. Durch das Anbraten bekommt das Fleisch feine Röstaromen und dadurch noch ein wenig mehr Geschmack.

