



KUCHLER



## Vitello Tonnato

Zubereitungszeit

**60 min**

Personen

**4**

### ZUTATEN

300gr. Kalbshuft  
50gr. Bratbutter  
50gr. Butter  
150gr. Tunnfisch  
100gr. Essig (WW)  
250gr. Sonnenblumenöl

1 Stk. Eigelb  
2 TL. Senf  
1 TL. Meerrettich  
1/2 STK. Gurken  
1/2 STK. Tomaten  
1 Bund Schnittlauch

2 STK. Essiggurken

100gr. Kalbsfond

Salz  
Pfeffer

1 Zweig Rosmarin  
1 Zehe Knoblauch

### ZUBEREITUNG

**Kalbshuft:** binden, würzen und in Bratbutter bei hoher Hitze anbraten. Temperatur zurück nehmen und frische Butter, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Die Huft mit der schaumigen Butter arosieren.

Anschliessend auf ein Blech setzten und bei 100° Grad im Ofen auf 60° Kerntemperatur bringen (ca. 1 Stunde). Danach auskühlen lassen und mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf einem Teller anrichten.

**Vitello Sauce:** Tunfisch mit Kalbsfond, Essig (Saft von der Essiggurke ist auch super), Senf, Meerrettich, Eigelb, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse mixen. Danach das Sonnenblumenöl im Faden dazugeben, bis eine homogene Sauce entsteht. Sauce abschmecken und über das Aufgeschnittene Fleisch geben, so das alles leicht bedeckt ist.

**Garnitur:** Gurke, Tomate, Essiggurke und Schnittlauch in feine Würfel schneiden und als Garnitur auf das Vitello geben. Menge je nach Wunsch. Ein paar Tropfen gutes Olivenöl darüber träufeln.

En guete