Vitello tonnato

Rezept von V-ZUG AG



Kalbsbraten mit Thunfischsoße

Zubereitung	25 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

Kalbsnierstück

600 g Kalbsnierstück am Stück

Öl zum Anbraten

etwas Salz

etwas Pfeffer

Thunfischsoße

100 g Thunfisch in Olivenöl, abgetropft

2 Sardellenfilets in Olivenöl, abgetropft

2 EL Kapern

100 g Mayonnaise

½ TL Salz

etwas Pfeffer

etwas Zitronensaft

etwas Wasser

Anrichten

Öl zum Frittieren

2 EL Kapern

Kalbsnierstück

Fleisch großzügig salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten und mit Pfeffer würzen. Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden.

Mit Zartgaren angebraten bei 59 °C Kerntemperatur 2 Stunden garen.

Thunfischsoße

Alle Zutaten bis einschließlich Salz in einem Messbecher zu einer feinen Soße pürieren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Anrichten

Reichlich Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern trockentupfen, vorsichtig ins heiße Öl geben und knusprig backen, abtropfen lassen.

Fleisch in Scheiben schneiden und Soße dazu servieren. Mit knusprigen Kapern garnieren.

Garschritte

Zartgaren, bis Garguttemperatur 59 °C(max 2 Std.)

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Gargutsensor

Stabmixer

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022