



Vitello tonnato

Rezept von V-ZUG AG



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

Kalbsbraten mit Thon-Sauce

Kalbsnierstück

600 g Kalbsnierstück am Stück

Öl zum Anbraten

etwas Salz

etwas Pfeffer

Thon-Sauce

100 g Thon 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.

Thon-Sauce

Alle Zutaten bis und mit Salz in einem Messbecher zu einer feinen Sauce 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 Tranchen schneiden und Sauce dazu servieren. Mit knusprigen Kapern garnieren.

Garschritte

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

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Gargutsensor

Stabmixer

