Vitello tonnato

Opskrift af V-ZUG Ltd



Kalvesteg med tunsauce

Tilberedning	25 Min.
Tilberedningstid	2 Timer
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V6000 fra 2021

Kalvefilet

600 g hel kalvefilet

olie til bruning

en smule salt

en smule peber

Tunsauce

100 g tunfisk i olivenolie, dryppet af

2 sardelfileter i olivenolie, dryppet af

2 spsk kapers

100 g mayonnaise

½ tsk salt

en smule peber

en smule citronsaft

en smule vand

Anretning

olie til fritering

2 spsk kapers

Kalvefilet

Kom godt med salt på kødet. Opvarm olien på en stegepande. Brun kødet på alle sider ved god varme, og tilsæt peber. Anbring kødet på en ovnrist på den midterste hylde. Anbring en bradepande med bagepapir på den nederste hylde. Sæt et stegetermometer i det tykkeste sted på kødet, og forbind det med ovnen.

Steg kødet ved svag varme med en kernetemperatur på 59 °C i 2 timer.

Tunsauce

Purer alle ingredienser sammen med salt til en jævn sauce i et målebæger. Smages til med peber og citronsaft og fortyndes med vand, indtil den ønskede konsistens er nået.

Anretning

Opvarm godt med olie i en lille pande. Dup kapersene tørre, kom dem forsigtigt i den varme olie og bag dem sprøde; lad dem dryppe af.

Skær kødet i skiver, og server saucen til. Pynt med sprøde kapers.

Tilberedelsestrin

Mørning, indtil tilberedningstemperatur er 59°C (maks. 2 Timer)

Tilbehør

Ovnrist

Bradepande

Stegetermometer

Stavblender

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023