

Vitello Tonnato (nach Vito Giglio vom «11Giglio» Zürich)

Vitello Tonnato (nach Vito Giglio vom «11Giglio» Zürich)

Zutaten für 6-8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [15.03.2017](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Vitello Tonnato (nach Vito Giglio vom «11Giglio» Zürich)

Für 6 bis 8 Personen,

Zutaten:

1 Faux-fi[et, meistens ca. 700 bis 800 g

1 Rüebli

1 Kleine Selleriestange

1 bis 2 dl Weisswein

Satz, Pfeffer

150 bis 200 g Thon [Faustregel: Thonmenge jeweils ein Drittel der Fleischmenge

3 Sardellenfilets

1 El. Mayonnaise.

zum Binden 1 El Kapern

Zubereitung.

Das Faux-filet salzen und pfeffern und gut anbraten. Im Ofen zusammen mit dem klein geschnittenen Gemüse und dem Weisswein bei 180 Grad ca. 20 Minuten braten.

Herausnehmen, auf ein Bratgitter legen, den austretenden Fleischsaft auffangen und

Zusammen mit dem Fond und Gemüse im Mixer pürieren.

Dazu kommen die Sardellen. Weiter pürieren. Am Schluss die Mayonnaise darunterziehen

Die Kapern separat mit etwas Olivenöl pürieren.

Anrichten:

Das Fleisch muss hauchdünn geschnitten werden. Wer kann, nimmt dafür eine Aufschnittmaschine.

Ansonsten braucht es ein möglichst scharfes Messer.

Die Tranchen dachziegelartig auf einen Teller oder auf Salatblätter legen, die Sauce darüberträufeln.

Zum Schluss auch die pürierten Kapern darüber geben.

Handwarm servieren.