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 [Faustreget: Thonmenge jeweits 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 Feischsaft 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 Otivenöt pürieren.

Anrichten:

Das Fleisch muss hauchdünn geschnitten werden. Wer kann, nimmt dafür eine Aufschnittmaschine. Ansonsten braucht es ein mögtichst scharfes Messer.

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

Zum Schluss auch die pürierten Kapern darüber geben.

Handwarm servieren.

1 / 1