

# Vitello tonnato

dg: ssg

600 g Kalbfleisch brutto ergibt netto 400 g wenn Niedergar gebraten und somit 74 Scheiben à 1.7 mm aufgeschnitten.

600 g Falsches Filet vom Kalb oder Nierstück

Fleur de sel & Vietnam-Pfeffer

Olivenöl

Butter

4 Thym- und 2 Rosmarinzweige

2 Knobli, ganz

Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Fleischstück mit Fleur de Sel und Vietnam-Pfeffer gut würzen.

In der Eisenpfanne 6 Minuten in Olivenöl rundum scharf anbraten. Fleisch der Pfanne entnehmen und das Öl abgiessen.

Butter in derselben Bratpfanne schmelzen. Thymianzweige, Rosmarinzweige und 2 Knobli darin wärmen. Fleisch wieder zugeben und darin wendend parfümieren.

Die Flüssige Butter über Fleisch giessen, auf einem Gitter mit Auffangschale bei 80 Grad Umluft garen. Die **Kerntemp. 58 Grad** ist nach 5 bis 6 Stunden erreicht.

Abkühlen lassen und eingepackt in den Kühlschrank stellen.

Den Bratenfond für die Sauce Beiseitestellen.

## **Sauce für 500 g Fleisch, 160 g Sauce**

Bratenfond

60 g Ventresca mit Öl

1 Sardellenfilet

1 TL (4 g) Kapern

5 g Pinienkerne, geröstet (2 Minuten bei 180 Grad)

75 g Mayo, selbst oder Thomy

1 Viertel Zitrone, Saft

5 (0.2 g) Weisse Pfefferkörner, gemahlen

Limejulienne, für Garnitur

Ventresca mit Sardellen, Kapern und Pinienkernen im kl. Cutter mixen.

Mayo, Zitronensaft, Pfeffer und Bratensatz mischen, abschmecken. Die Sauce soll sämig, nicht dick sein.

Scheiben mit je 3 g Sauce bestreichen. 10 Minuten, max. 2 Tage kühl stellen.

Wenn gerollt, mit Vetresca-Stückchen und Limejulienne spiesen.