

VITELLO TONNATO



Vitello tonnato è una specialità della regione Piemonte. La parola "tonnato" si riferiva originariamente all'aspetto tonno della carne di vitello bollita, e fu solo più tardi, verso la fine del XIX secolo, che il tonno sott'olio fu aggiunto come ingrediente alla salsa. È così che la parola "tonnato" ha acquisito il suo vero significato.

Vitello tonnato ist eine Spezialität der Region Piemont. Das Wort "tonnato" bezog sich ursprünglich auf den Thunfischanteil von gekochtem Kalbfleisch, und erst später, gegen Ende des 19. Jahrhunderts, wurde der Sauce Thunfisch in Öl zugesetzt. Auf diese Weise erhielt das Wort "tonnato" seine wahre Bedeutung.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1kg mageren Kalbsbraten
- 1 Bund Suppengrün
- 250 ml Weißwein

Für die Sauce:

- 4 Eigelb
- 125 ml Olivenöl
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 Dosen Thunfisch in Öl
- 3 Anchovisfilets
- n.B. Kapern
- Salz und Pfeffer

buon appetito

Das Kalbfleisch in leicht gesalzenem Wasser mit dem grob zerkleinerten Suppengrün und Weißwein langsam zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und das Fleisch etwa 1 1/2 Stunden bei geöffnetem Topf leicht ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen.

Für die Sauce das Eigelb verrühren und das Öl im dünnen Strahl untermixen. Zitronensaft nach und nach dazugeben. Es entsteht eine Mayonnaise.

Den Thunfisch mit den Anchovisfilets und ein paar Kapern pürieren, dabei etwas Mayonnaise dazugeben. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das abgekühlte Fleisch in sehr dünne Scheiben aufschneiden und auf einem Teller mit der Sauce und mit Kapern bestreut servieren.

Bild: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vitello_tonnato.jpg

Rezept: <https://www.chefkoch.de/rezepte/24381005993110/Vitello-Tonnato.html>

Sonstiges: https://de.wikipedia.org/wiki/Vitello_tonnato