

Vitello tonnato

Kann entweder mit gekauftem Kalbsbraten zubereitet werden oder wer es gerne von Grund auf selber macht, lässt eine Kalbsnuss während ca. 1 Stunde in einem Wasser-Weisswein-Sud leise ziehen und danach auskühlen. Man kann es natürlich auch mit Schweinefleisch zubereiten, dann ist es aber ein „Porco tonnato“



Schnelle Variante

| | |
|---|---|
| 600g gekochter Kalbs- oder Schweinsbraten | in dünne Scheiben schneiden und schuppenartig auf einer Platte anordnen |
|---|---|

Thonsauce

| | |
|---|---|
| 1 Eigelb ½ KL Senf Salz Pfeffer 1 - 1½ dl Raps - od. Olivenöl (kein kaltgepresstes) | Mayonnaise zubereiten oder 1½ dl gekaufte Mayonnaise nach Belieben teilweise Quark, verwenden |
| 200g Thon naturel | zur Mayonnaise geben und pürieren |
| Salz und Zitronensaft | abschmecken |

Fertigmachen

| | |
|--|---|
| Thonsauce | Fleisch damit überziehen evtl. einen Teil davon separat dazu servieren |
| Petersilie, Tomatenschnitze, Oliven, Zitrone, Kapern, gekochte Eier usw. | zum Ausgarnieren der Platte |