

Vitello Tonnato

- 800g Kalbsbraten
- 6 Cherry-Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Frühlingszwiebeln
- 2 Thymianzweige
- 4 EL Öl
- 1 Zitrone
- Kapernäpfel
- 3 Zweige Blattpetersilie, gehackt

Für die Sauce:

- 140g Thunfisch, in Öl eingelegt
- 15cl Olivenöl
- 3 Sardellenfilets, in Öl eingelegt
- 1 Eigelb

1. Den Ofen auf 180° / Stufe 6 vorwärmen. Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer würzen, die Cherry-Tomaten in 4 teilen, die Zwiebeln halbieren und das Ganze zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymian in eine Ofenfeste Form geben. Mit dem Öl übergießen und 1 Std. im Ofen garen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
2. Thunfisch, Olivenöl, Sardellen und Eigelb im Mixer vermischen.
3. Den Braten in feine Scheiben schneiden und mit Sauce übergießen. Mit etwas geriebener Zitronenschale bestreuen und wenig Zitronensaft darüber träufeln. Mit Kapernäpfel und gehackter Petersilie dekorieren.

E Guete!