

Kalbstatar mit Vitello Tonnato Sauce



Zutaten

- 200 Gramm Kalbstatar (vorzugsweise vom Filet)
- 6 grüne Oliven
- 6 getrocknete Tomaten
- 1 Schalotte
- 20 Gramm Petersilie
- 10 Gramm Schnittlauch
- ½ Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Piment d'Espelette

Zutaten für die Vitello tonnato-Sauce

- 4 Eigelb
- 80ml Olivenöl
- 125ml Pflanzenöl
- 30 ml Kalbsfond
- Saft einer Zitrone
- 125 Gramm Thunfisch in Öl
- 2 Anchovisfilets
- 15 Gramm kapern
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für das Tatar wird das Fleisch geschnitten, ebenso wie die Oliven, die Schalotte und die getrockneten Tomaten in feine Würfel. Die Kräuter werden gehackt, mit einem Zestenreißer wird die Zitronenschale in Zesten abgezogen.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen. Wichtig hierbei: Nicht zu viel Kraft verwenden. Das Olivenöl und die Gewürze geben den Schliff.

Für die Sauce wird das Eigelb mit einem Rührgerät schaumig geschlagen, langsam nach und nach das Pflanzenöl hinzugeben, bis es eine Mayonnaise ergibt. Unter ständigem Rühren noch das Olivenöl dazugeben, sowie den Zitronensaft und den Kalbsfond in die Masse.

Der Dosenthunfisch wird mit den Anchovis, den Kapern und der fertigen Masse im Mixer zu einer homogenen Masse gemixt. Sollten wir etwas mehr Flüssigkeit benötigen, können wir das Öl aus der Dose des Thunfisch verwenden oder Kalbsfond. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Weinempfehlung: 2019 Brancaia Tre Toscana IGT