

# Vitello tonnato mit zwei Soßen

## Zutaten für Fleisch und Kalbsfond (für 6-8 Personen):

- 1 kg (aus der Hüfte) Kalbfleisch
- 0,1 l Weißwein
- 0,5 l Kalbsbrühe
- 1 Suppenbund
- 2 Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 2-3 Zweige Rosmarin und Thymian
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl
- Butterschmalz

Kalbfleisch säubern, dabei grobes Fett und Sehnen entfernen. Gemüse und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Die Knoblauchknolle mit der Schale teilen.

Halb Butterschmalz, halb Olivenöl in einen Schmortopf oder eine hohe Pfanne geben und erhitzen. Die Kalbshälfte mit Knoblauch und Kräutern in das heiße Fett legen und rundum goldbraun anbraten. Dabei salzen und pfeffern.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Gemüse im Bratenansatz rösten. Weißwein und Brühe angießen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Die Kalbshälfte zurück in die Pfanne oder den Schmortopf legen und etwa 35-40 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Den Topf dabei verschließen. Den Fleischkern zum Ende der Garzeit mit einem Bratenthermometer prüfen. Die Kerntemperatur sollte um die 60 Grad betragen und das Fleisch im Kern noch rosa sein. Aus dem Topf nehmen und den Sud durch ein Sieb passieren.

## Zutaten für die Thunfischsoße:

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 2-3 EL Olivenöl
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 250 g (aus der Dose) Thunfisch
- 0,1 l (vom Kalbfleisch) Bratenfond
- 1 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- etwas Zitronensaft
- Salz
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- Chilipulver

Zunächst eine Mayonnaise herstellen. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Das Eigelb mit Senf in einen Behälter geben. Mit einem Rührgerät oder Stabmixer vermengen und nach und nach das Öl langsam angießen. Sobald eine cremige und feste Bindung entsteht, die restliche Ölmenge in größeren Portionen hinzufügen. Die Mayonnaise mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sardellenfilets gut abwaschen, trocken tupfen und fein hacken. 1 EL Kapern ebenfalls kurz hacken. Den Thunfisch mit etwas Kalbsfond und den vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Nach und nach die Mayonnaise unterheben, bis eine cremige Soße entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chilipulver abschmecken.

Für eine leichte Soßenvariante kann man auf die Zugabe von Mayonnaise verzichten.

#### Zutaten für die grüne Soße:

- 2 Bund Petersilie
- 0,1 l Kalbsbrühe
- 3 EL Pinienkerne
- 2-3 EL Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- 1 Prise Chili
- 1 Zehe Knoblauch

Petersilie säubern und in Stücke zupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Alle Zutaten mit etwas Brühe und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer kalten Soße verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nochmals würzen. Durch Zugabe von Brühe und Olivenöl kann man die Soße nach Geschmack cremiger oder flüssiger machen.

#### Zutaten zum Anrichten:

- kleine Kapern
- Kapernäpfel
- geröstete Pinienkerne
- gehackte Petersilie

Die Kalbshälfte lauwarm oder kalt in feine Scheiben schneiden und auf Tellern auslegen. Darüber die Thunfischsoße geben, bis alles gut bedeckt ist. Nach Geschmack einige Kapern, Pinienkerne und etwas gehackte Petersilie darüber streuen.

Alternativ kann man einige Kleckse der grünen Soße zusätzlich auf die Teller geben oder man setzt Streifen der unterschiedlichen Soßen abwechselnd auf die Teller. Darauf legt man feine Scheiben oder dickere Fleischstücke. Wer mag, kann die Soßen auch in Schälchen abfüllen und separat zum Fleisch servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 01.08.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)