

# Vitello Tonnato

mit Blumen-Focaccia



● *Kalb*

🕒 ca. 4 h 30 min

🟡🟡🟡 einfach



Personen: 4–6 · Zubereitung: 1 h · Gesamtdauer: 4 h 30 min

Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Kalbsnuss**

## Zutaten

### Vitello Tonnato

- 1 ehrlich.tirol Braten vom Kalb (600–800 g)
- 1 Suppengrün
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Flasche trockenen Weißwein (750 ml)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Stängel Kerbel

### Thunfisch-Sauce

- 2 Eigelbe
- ½ TL Dijon-Senf

- 2 EL Weißweinessig
- 150 ml Rapsöl
- 75 ml Olivenöl
- 2 Dosen Thunfisch
- 3 Sardellenfilets
- 2 Bio-Zitronen
- 2 EL große Kapern am Stiel
- 2 EL kleine Kapernbeeren
- 150 ml warmes Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 450 g glattes Mehl
- 1 EL Salz
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Kirschtomaten
- 5 schwarze Oliven ohne Kern
- 1 Bund Jungzwiebeln
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 Stängel Petersilie
- Fleur de Sel

### Focaccia

- 200 g gekochte Erdäpfel
- ½ Würfel Germ
- 1 EL Zucker



## ZUBEREITUNG

**01.** Das Suppengrün zurecht putzen, mit den restlichen Gewürzen (bis auf den Kerbel) und dem Wein in einen hohen Kochtopf geben und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Suppe stark salzen und das Fleisch einlegen. Die Temperatur sofort herunterschalten und das Fleisch 10 Minuten sieden lassen. Dann die Platte ausschalten, den Deckel darauf geben und 45 Minuten ziehen lassen.

**02.** Das Fleisch herausnehmen, in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden rasten lassen.

**03.** Währenddessen für die Focaccia die gekochten Kartoffeln schälen und in eine große Schüssel pressen. Mehl und Germ dazugeben, Wasser und Zucker verrühren und alles mischen, zuletzt das Salz und das Öl beifügen. Den Teig 5 Minuten mit der Hand oder der Küchenmaschine schlagen. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (etwa 2 Stunden). Den Ofen auf 200°C vorheizen.

**04.** Den Teig ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Zwiebeln schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden, Oliven und Kirschtomaten halbieren. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und mit dem Gemüse ein Blumenbild kreieren: roter Zwiebel und Kirschtomaten sind jeweils Blütenkelche, die Oliven das innere der Tomatenblüten, der Schnittlauch und das Grün der Frühlingszwiebel die Stängel, die Petersilie die Blätter. Mit Fleur de Sel bestreuen. Die Focaccia etwa 25 Minuten knusprig backen.

**05.** Die Zutaten für die Sauce müssen alle Raumtemperatur haben. Die Dotter, den Essig, den Senf sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Dann die beiden Öle langsam eintröpfeln lassen, sodass eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.

**06.** Den Thunfisch in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Senf, Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und mit der Mayonnaise mischen. Die Sauce sollte jetzt dickflüssig sein.

**07.** Das gekühlte Fleisch mit dem Messer oder der Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden und auf einer großen Platte auflegen. Die Thunfischsauce darüber verstreichen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und auf der Platte verteilen. Beide Kapernsorten darüber streuen, mit den Kerbelblättern dekorieren. Mit der Focaccia servieren.



**HAT´S GESCHMECKT?**



Teile dein Lieblingsrezept auf  
[facebook.com/ehrllich.tirol](https://facebook.com/ehrllich.tirol) oder [Instagram/ehrllich.tirol](https://instagram/ehrllich.tirol)

**#ehrllichtirol**

Weiter Rezepte findest du unter [www.ehrllich.tirol/rezepte](http://www.ehrllich.tirol/rezepte)

