

## WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



### Aus Folge #47 Sauvignon Blanc im rechten „Winkl“

**Vitello Tonnato** von Angelo aus dem **Cortile** in München/ Waldtrudering

Zutaten für 4 Portionen

Fleisch:

400 g Kalbsmaiserl/ Keule

Olivenöl

2 Zweige Thymian

Salz

Für die Thunfischsauce:

150 g Thunfisch in Öl, abgetropft

2-3 Sardellenfilets

1 Eigelb

Saft einer halben Zitrone

2-3 Esslöffel Mayonnaise (gerne selber machen)

2 Esslöffel Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kapern

Zubereitung

Fleisch

Das Kalbfleisch in der Pfanne scharf anbraten, dann mit Salz würzen und mit dem Thymianzweig oben drauf in den Ofen geben und bei 90 Grad circa 55 Minuten garen lassen. Das Fleisch soll schön rosa und zart bleiben innen (am besten gelingt das mit einem Fleisch-Thermometer). Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

## Thunfischsauce

Für die Thunfischsauce den abgetropften Thunfisch, die Sardellenfilets, ein paar Kapern, das Eigelb, den Zitronensaft und die Mayonnaise in einen Mixer geben. Alles gut mixen, bis eine glatte Sauce entsteht. Dann nach und nach Olivenöl hinzufügen, um eine cremige Konsistenz zu erhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Thunfischsauce über die Kalbfleischscheiben gießen und gleichmäßig verteilen. Mit Kapern garnieren und nochmal ein wenig Pfeffer draufgeben.

Mayonnaise selber machen:

Ein Ei in eine Rührschüssel geben, dann 100 ml Öl dazu, einen Spritzer Zitronensaft und das Ganze mit dem Handrührgerät vorsichtig (niedrige Stufe) schön cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buon appetito!

## KOCHWISSEN

Es wird angenommen, dass Vitello Tonnato ("Vitello" bedeutet "Kalb", "Tonnato" kommt von Tonno, der Thunfisch) erstmals in der Region Piemont in Norditalien entstand. In dieser Region war Kalbfleisch traditionell eine beliebte Delikatesse, und die Verwendung von Thunfischsauce war typisch für die kulinarische Tradition der Region, die stark von frischen Meeresfrüchten und Fischgerichten geprägt war. Im Laufe der Jahre wurde Vitello Tonnato zu einem klassischen Gericht der italienischen Küche, aber auch außerhalb Italiens.

Antonia's Weinempfehlung:

Kellerei Terlan Winkl Sauvignon Blanc DOC 2022