

Vitello Tonnato alla maniera rustica antica – Kalbfleisch mit Thunfischsauce nach herkömmlicher Art



Eines der bekanntesten Gerichte der italienischen Küche ist zweifelsohne das Kalbfleisch mit Thunfischsauce, il vitello tonnato. Ob das Gericht, das man heute meist als Vorspeise serviert bekommt, piemontesischen oder lombardischen Ursprungs ist, darüber scheiden sich die Geister. Doch dies braucht uns nicht weiter zu interessieren, schliesslich hat es längst die regionalen und nationalen Grenzen überwunden und gehört heute zum internationalen Repertoire der cucina italiana. In den meisten heutigen Rezepten enthält die Sauce neben Thunfisch (aus der Dose), Sardellen und

Kapern auch Mayonnaise. Die Verwendung von Mayonnaise ist neueren Datums, wir stellen deshalb hier die traditionelle Rezeptversion ohne Mayonnaise vor:

Für 6 Personen

1 kg rotondino di coscia vom Vitello piemontese (ausserhalb des Piemonts nimmt man ein gutes Stück Kalbfleisch zum Sieden, z.B. falsches Filet, Oberschale oder Schulter)

1 Karotte

1 Selleristange

1 Zwiebel

1 Kräutersträusschen (Petersilie, Thymian, Rosmarin)

2 Lorbeerblätter

12 schwarze Pfefferkörner

Wasser, Weisswein nach Belieben

wenig Weinweinessig

Salz

Für die Sauce

250 gr Thunfisch aus der Dose

2 Sardellenfilets

1 Esslöffel Kapern

1 Esslöffel gehackte Petersilie, eingelegt in wenig Kochflüssigkeit

5 gekochte Eigelb (das Innere sollte noch nicht hart sein – 3-Minuten-Ei)

200 ml Olivenöl

einige Spritzer Weissweinessig und Zitronensaft,

Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch, das Gemüse, das Kräutersträusschen, die Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Kochtopf geben. Wasser, Weisswein und wenig Weissweinessig dazugeben, so dass das Fleisch knapp bedeckt ist. Zum Kochen bringen, salzen und auf kleinstem Feuer rund 1 bis 1 ½ Stunden zugedeckt ziehen lassen (die Kochzeit hängt vom verwendeten Fleischstück ab). Wenn das Fleisch gar ist, den Topf vom Feuer nehmen und das Fleisch darin erkalten lassen.

Für die Sauce den Thunfisch, die Sardellenfilets, die Kapern, die gehackte Petersilie samt der Kochflüssigkeit und die Eigelbe im Mixer pürieren. Das Olivenöl dazugeben und zu einer homogenen zähflüssigen Sauce verrühren. Mit einigen Spritzern Weissweinessig und Zitronensaft aromatisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls nötig, die Sauce nochmals mit wenig Kochflüssigkeit verdünnen.

Das kalte Fleisch aus dem Sud nehmen und von Hand oder mit der Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben entweder direkt auf den Tellern oder auf einer Servierplatte anordnen und mit der Thunfischsauce bestreichen.

Dazu passt ein Arneis hervorragend. Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit.