

Vitello Tonnato vom Natura-Veal



Sommerliches Vitello Tonnato mit getoastetem Brot, Kapernäpfeln und gepickelten Zwiebeln. (Foto: hurrah GmbH)

Rezept für 4 Personen

Vorbereitung Fleisch: 15 Minuten

Zubereitung Fleisch: 2.5 Stunden

Zutaten Fleisch

- 600g Natura-Veal Schulter am Stück
- Salz und Pfeffer
- je 4 Rosmarin- und Thymianzweige
- 60 g Butter
- Rapsöl zum Anbraten
- Kapernäpfel (nach Belieben)

Zutaten Thonsauce

- 100g Thon hell
- 2 Sardellenfilets
- 30 g Mayonnaise
- 10 g Joghurt Nature
- 1 Tl Kapern
- 1/2 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 1 Tl Dijonsenf oder normaler Senf
- 2 El Weisswein
- 3 El Gemüsebouillon oder Kalbsfond
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Fleisch Methode: Braten im Ofen

Kalbsschulter würzen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Fleisch auf ein Gitter legen und im Ofen bei 150 Grad Umluft mit dem Fleischthermometer bis zur Kerntemperatur von 62 Grad garen (ca. 45 Minuten). Auskühlen lassen.

Zubereitung Thonsauce

Alle Zutaten zusammen fein mixen und abschmecken. Wer die Sauce dicker bzw. dünner mag, kann mit der Flüssigkeitsmenge (Gemüsebouillon) variieren.

Die gegarte Kalbsschulter dünn aufschneiden, mit der Thonsauce und den Kapernäpfeln garniert servieren. Dazu passen getoastete Brotscheiben und gepickelte Zwiebeln.

Ein Rezeptvorschlag zu den Zwiebeln finden Sie in der neuen Rezeptbroschüre von Mutterkuh Schweiz, die Sie im Shop bestellen oder mit Hilfe des QR-Codes online lesen können.



Wenn es in der Sommerküche einmal schneller gehen muss, kann das klassische Bratenstück auch durch feine Kalbsplätzchen vom Natura-Veal ersetzt werden. Dafür einfach die dünnen «Schnitzeli» von beiden Seiten kurz anbraten und servieren.