
Typ: Vorspeise

Quelle: Culinaria Italia, S. 149

Bemerkungen: 26 Dez 2002

Die Brühe ist gehaltvoll und schmeckt gut, ist aber zu sauer, wenn man zum Kochen Riesling nimmt.

Zutaten:

700 g Kalbfleisch (Filet oder Keule)
Olivenöl zum Braten
500 mL trockenen Weißwein (säurearm, kein Riesling)
Salz und Pfeffer
2 Lorbeerblätter
2 Stangen Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
2 Eigelb
200 mL Olivenöl Extra Vergine
Saft von 1 Zitrone
200 g Thunfisch in Öl
2 Sardellenfilets, kleingehackt
3 EL Kapern
Kapern und Paprikapulver zum Garnieren

Rezept:

Das Fleisch in einer Kasserole mit etwas Öl kräftig anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern. Lorbeerblätter, Sellerie und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 50 min schmoren. In der Brühe abkühlen lassen.

Aus den Eigelben, Olivenöl und Zitronensaft eine Mayonnaise zubereiten. Die Mayonnaise mit dem Thunfisch, den Sardellen und den Kapern durch ein Sieb streichen.

Das kalte Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und anrichten. Mit der Mayonnaise bestreichen und etwa 2 - 3 h kühl stellen. Mit Kapern und Paprikapulver bestreut servieren.