Vitello Tonato

Zutaten:

600 g Kalbsbraten (mageres Fleisch - z.B. von der Nuss)
1 Bund Suppengrün
1/4 l Weißwein (Riesling, Gavi, oder einen ähnlichen Wein)
4 Eigelb
Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 Dose Thunfisch (z.B. in eigenem Saft und schonendem Fang von Saupiquet)
3 Anchovisfilets
Kapern (nach Belieben - wer keine mag, kann sie auch weglassen)
Salz
Pfeffer

Dazu:
Chiabatta

Zubereitung:

Das Kalbfleisch in leicht gesalzenem Wasser, mit dem grob zerkleinertem Suppengrün und Weiswein langsam zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und das Fleisch etwa 1 1/2 Stunden bei geöffnetem Topf leicht ziehen lassen. Im Sud abkühlen lassen. Soße: Die Eigelbe glattrühren und das Öl im dünnen Strahl mit dem Schneebesen einrühren. Zitronensaft nach und nach zugeben. (Es entsteht eine Mayonnaise). Die Hälfte vom Thunfisch mit den Anchovisfilets und ein paar Kapern pürieren, dabei etwas Mayonnaise dazugeben. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit der restlichen Soße verrühren. Den restlichen Thunfisch mit einer Gabel in grobe Stücke zerdrücken und in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Fleisch in sehr dünne Scheiben aufschneiden und auf einem Teller mit der Soße und mit Kapern bestreut servieren.

Tipp: Ein spritziger Frascati, ein Gavi oder auch ein Riesling runden diese Vorspeise perfekt ab.