

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Vitello Tonnato**



(c) 123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Schalotten in feine Ringe schneiden
- Die fettfreie Bouillon und den Wein aufkochen
- Das Fleisch begeben und die Hitze reduzieren
- Nun das Fleisch ca. 1 Stunde im Sud ziehen lassen
- Das Fleisch im Sud auskühlen lassen und danach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen
- Für die Thonsauce die zwei Eigelbe mit Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen
- Das Olivenöl im seidenen Faden unter ständigem Rühren daruntermischen
- Den abgetropften Thon mit 3 Esslöffel vom Fleischsud fein pürieren
- Die Mayonnaise daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die fertige Thonsauce über das Fleisch giessen, mit den Schalottenringen und den Kapern garnieren

Zutaten

750 g	<i>fettfreie Fleischbouillon</i>
200 g	<i>Weisswein</i>
2	<i>Eigelb</i>
1 TL	<i>Senf</i>
120 g	<i>Olivenöl</i>
200 g	<i>Thon abgetropft</i>
2 EL	<i>Kapern</i>
1	<i>Schalotte</i>