Vitello tonnato

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2017

Vitello

400 g Kalbsnierstück

1 EL Olivenöl, zum Anbraten

Salz

Pfeffer

2 EL Jus

Kalbsnierstück würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kalbsnierstück auf allen Seiten kurz und kräftig anbraten.

Kalbsnierstück auskühlen lassen, zusammen mit dem Jus in einen Vakuumierbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. Dichtungspad an der dicksten Stelle des Fleisches auf den Vakuumierbeutel kleben. Den Gargutsensor durch das Dichtungspad in das Fleisch stecken.

Beutel auf einen Gitterrost in den kalten Garraum geben und Gargutsenor in die Buchse stecken. Garen.

Vacuisine 60 °C während 3 Std.

Kalbsnierstück nach dem Garen aus dem Beutel nehmen und dünn aufschneiden.

Sauce

100 g Thunfisch, in Öl eingelegt

2 Sardellenfilets, in Öl

2 EL Kapern, eingelegt

½ Zitrone, Saft

100 g Mayonnaise

Salz

Pfeffer

Für die Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch mit der Sauce auf bestreichen und servieren.

Tipps

Anstelle von Jus 1 EL Butter verwenden.

Je nach Grösse des Kalbsnierstücks dauert der Garprozess 2–3 Stunden.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Gitterrost

Dichtungspad

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019