

Ochsen Rezepte zum Nachkochen



Vitello Tonnato mit jungem Salat

Portionen: 4

Rezept Hubert Mayer,
Küchenchef Hotel
Gasthof zum Ochsen,
Arlesheim

So geht's

Würzen Sie das Fleisch, braten Sie es scharf an und lassen Sie es bei 75°C für ca. 1.5 Stunden im Ofen rosa garen.

Das ausgekühlte Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Schneidemaschine) und leicht überlappend auf einem Teller anrichten.

Für die Sauce den Thunfisch mit der Mayonnaise, dem Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und cremig pürieren.

Fleisch mit der Sauce teilweise bedecken, mit Kapern und Zitronenfilets garnieren. In die Mitte ein kleines Bouquet von jungem Salat mit Vinaigrette und Radieschen drapieren.

Hubert Mayers Tipp

Wenn's schnell gehen soll kaufen Sie das Kalbfleisch am besten bereits fertig in Ihrem Jenzer Fleisch + Feinkost Fachgeschäft in Arlesheim, Muttenz oder Reinach.

Zutaten

600 g rosa gegartes Kalbfleisch (runder Riemen)

100 g Thunfisch gegart (frisch oder in Olivenöl eingelegt)

100 g Mayonnaise

30 g Sauerrahm

Etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Junger Blattsalat nach Belieben

Für die Vinaigrette:
Essig, Öl, Salz, Pfeffer und frische Kräuter

Zum Garnieren:
Zitronenfilets, Kapern und Radieschen