

## Kalbsnierstück

Fleisch grosszügig salzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten und mit Pfeffer würzen. Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden.

Mit Zartgaren angebraten bei 59 °C  
Kerntemperatur 2 Stunden garen.

## Thon-Sauce

Alle Zutaten bis und mit Salz in einem Messbecher zu einer feinen Sauce pürieren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Anrichten

Reichlich Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern trockentupfen, vorsichtig ins heisse Öl geben und knusprig backen, abtropfen lassen.

Fleisch in Tranchen schneiden und Sauce dazu servieren. Mit knusprigen Kapern garnieren.

# Vitello tonnato

## Kalbsbraten mit Thon-Sauce

### Kalbsnierstück

600 g	Kalbsnierstück am Stück
	Öl zum Anbraten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

### Thon-Sauce

100 g	Thon in Olivenöl, abgetropft
2	Sardellenfilets in Olivenöl, abgetropft
2 EL	Kapern
100 g	Mayonnaise
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zitronensaft
etwas	Wasser

### Anrichten

Öl zum Frittieren
2 EL Kapern