

Vitello tonnato

Am Vortag **1 Zwiebel**, **1 Karotte** und **1 Stücklein Lauch** in grobe Stücke schneiden. Im Bräter **Olivenöl** und **Butter** erhitzen, das Gemüse zusammen mit 1 Zweiglein Rosmarin rösten. **150 g Kalbsnuss** zugeben und von allen Seiten anbraten. **5 dl Bouillon** angiessen. Alles in eine ofenfeste Form geben.

Garen: im auf 150° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Form aus dem Ofen nehmen, auskühlen und für mindestens sechs Stunden in den Kühlschrank stellen.

1 Eigelb mit **Pfeffer aus der Mühle** in einen hohen Becher geben. **1 dl Sonnenblumenöl** in einem feinen Strahl zugeben und kräftig zu einer Mayo rühren.

1 kleine Dose Thon au naturel zerzupfen und zugeben. Alles fein pürieren. **1 EL Magerquark** einrühren und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **1 EL Zitronensaft** würzen. Kühl stellen.

Das Kalbfleisch in dünne Tranchen schneiden. Auf den Tellern auslegen und mit der Tonnato-Sosse überziehen. Mit **2 EL Kapern**, gespült, bestreuen und mit **Zitronenschnitzen** garnieren.

