

## Vitello tonnato

Kann entweder mit gekauftem Kalbsbraten zubereitet werden oder wer es gerne von Grund auf selber macht, lässt eine Kalbsnuss während ca. 1 Stunde in einem Wasser-Weisswein-Sud leise ziehen und danach auskühlen. Man kann es natürlich auch mit Schweinefleisch zubereiten, dann ist es aber ein „Porco tonnato“



### Schnelle Variante

600g gekochter Kalbs- oder Schweinsbraten	in dünne Scheiben schneiden und schuppenartig auf einer Platte anordnen
---	---

### Thonsauce

1 Eigelb ½ KL Senf Salz Pfeffer 1 - 1½ dl Raps - od. Olivenöl (kein kaltgepresstes)	Mayonnaise zubereiten oder 1½ dl gekaufte Mayonnaise nach Belieben teilweise Quark, verwenden
200g Thon naturel	zur Mayonnaise geben und pürieren
Salz und Zitronensaft	abschmecken

### Fertigmachen

Thonsauce	Fleisch damit überziehen evtl. einen Teil davon separat dazu servieren
Petersilie, Tomatenschnitze, Oliven, Zitrone, Kapern, gekochte Eier usw.	zum Ausgarnieren der Platte