

**Rezept** · Da fragte kürzlich jemand bei irgendeinem der hier publizierten Rezepte, was das denn mit Düsseldorf zu tun hatte? Ich holte weit aus und erklärte, dass Düsseldorf eben ein kulinarischer Schmelztiegel ist und dass die Düsseldorfer schon seit über 100 Jahren immer bereit und willens sind, die Kost fremder Länder in ihre Speisezetteln zu integrieren. Besonders die italienische Küche hat ihren festen Platz an Düsseldorfer Gaumen schon seit mindestens 110 Jahren als in Gerresheim die erste Trattoria eröffnete. Mir persönlich haben es neben Pizza und Pasta vor allem die Vorspeisen angetan. Bruschette hatten wir kürzlich schon, heute geht es um ein Gericht, das vielen Essern suspekt vorkommt. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Denn mehrere Trattoristi geben übereinstimmend an, dass Vitello tonnata wesentlich seltener geordert würde als beispielsweise Carpaccio. Das ist ungerecht, wobei man hinzufügen muss, dass die feinen Fleischscheiben unter der Tunfischtunke schon ziemlich mächtig sind für eine Vorspeise. Aber, wer sagt denn, dass man nicht einfach ohne Pasta und secondo Piatto auskommt, wenn man doch eine Auswahl leckerer Antipasti verputzen kann?

## Die Zutaten (für 2 Vorspeisenportionen):

ca. 400 g Kalbstafelspitz (oder ein anderes gekochtes Fleisch)

2 Eigelb

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL Zitronensaft

100 ml neutrales Öl

ca. 60 ml bestes Olivenöl

1 Dose Tunfisch im eigenen Saft

6 EL Kalbsfond oder Kochbrühe

optional: 2 Sardellenfilets oder Anchovis

1~2 EL kleine Kapern

Salz, schwarzer Pfeffer

## Die Zubereitung

Vitello tonnato gibt es bei uns nur, wenn gekochtes Fleisch vorhanden ist. Das ist im Idealfall (und Originalrezept) Kalbstafelspitz. Die Menge an Tunfisch-Tunke richte ich an der Menge des übriggebliebenen Fleisches aus. Es muss nicht Kalb sein: Bisweilen ist es Rindstafelspitz; dann ist natürlich der Begriff „Vitello“ falsch. Und, ich gestehe, ich hab es auch schon mit

feinem Schweinebraten probiert. Weil aromatisch die Soße überwiegt, geht auch das. Jedenfalls musst du das Fleisch fein aufschneiden; nicht unbedingt so dünn wie Carpaccio, aber dünner als beispielsweise Aufschnitt. Das geht so richtig nur mit einer Schneidemaschine.

Was „tonnato“ heißt, ist nichts anderes als eine Mayonnaise. Weil das so ist, stelle ich zunächst eine Italo-Mayonnaise mit dem Pürierstab her. Wichtig: Die Eidotter müssen genau wie Senf und Öl Zimmertemperatur haben. Nimm ein hohes Gefäß und wirf die Dotter hinein. Würze mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Rühre dann den Senf hinein. Tipp. Auch mit ächtem ABB Mostert wird's lecker! Gieß dann beide Ölsorten obenauf. Stell den Pürierstab hinein, sodass er den Boden berührt. Lass ihn zunächst ungefähr 30 Sekunden einfach laufen und zieh den Stab dann langsam hoch. Es entsteht die gewünschte Emulsion.

Ein Wort zum Tunfisch. Es versteht sich von selbst, dass du eine Sorte einkaufst, die das MSC-, Dolphin-Safe-, FOS-Siegel trägt oder von einem Bio-Anbieter wie Naturland stammt. Ich verwende die **entsprechend gekennzeichneten Sorten der Firma Saupiquet**.

Falls du Sardellen oder Anchovis drin haben willst, hack sie sehr fein. Rühre den Kalbsfond (bzw. die Brühe, die beim Tafelspitzkochen entstanden ist) hinein und würze mit Zitronensaft. Zupf den Tunfisch auf einem Teller auseinander und füge ihn hinzu. Und jetzt kommt noch einmal der Pürierstab zum Einsatz. Der macht aus dem Mix nun eine Soße, die nicht so steif ist wie eine Mayonnaise, sondern eher einer sämigen Tunke ähnelt. Schmeck die Sache noch einmal mit Salz und Pfeffer ab.

Angerichtet wird so: Leg die Fleischscheiben dachziegelartig auf je einen Teller pro Esser oder auf eine große Platte, von der sich alle bedienen. Gib die Tonnato-Soße leicht mit einem Löffel darüber (nicht so grob wie auf dem Foto), sodass das Fleisch ganz bedeckt ist. Streu die abgetropften Kapern darüber. Dazu gibt es Scheiben vom Ciabatta.