

# Kalbfleisch mit Thunfischsauce



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 10 Personen

## Eigenschaften



Teller Fleisch - Kalb



Typisches Produkt Tessiner Fleisch - 0 km



Geeignet für Sommer - Abendessen unter Freunden

## ZUTATEN

### Fleisch

- 1.6 Kg entbeinte Kalbsschulter
- 5 cl Erdnussöl
- Salz und Pfeffer

### Thunfischsauce

- 400g Dosenthunfisch, abgetropft
- 20 g Sardellenfilets in Dosen, abgetropft
- 10 g feine Dosen-Kapern, abgetropft
- 20 g Senf
- 1 cl Zitronensaft
- 2 dl kalte Hügli Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- 400 g Mayonnaise
- 10 g glatte Petersilie

### Zum garnieren

- 10 g krause Petersilie
- 5 g mittelscharfer Gewürzpaprika
- 10 g feine Dosen-Kapern, abgetropft
- 20 g Sardellenfilets in Dosen, abgetropft

### Kalbfleisch mit Thunfischsauce

## ZUBEREITUNG

1. Die Kalbschulter gut würzen;
2. Öl in einer Rotisserie erhitzen;
3. Das Fleisch auf alle Seiten anbraten;
4. Im Ofen fertig garen. Etwa 2 Stunden lang bei niedrigen Temperaturen (80 °C) wie bei einem Roastbeef;
5. Mischen Sie alle Zutaten für die Thunfischsauce und korrigieren Sie die Dichte mit der kalten Brühe;
6. Den richtigen Geschmack finden;
7. Den Braten abkühlen lassen und in Scheiben schneiden;
8. Die Fleischscheiben gut auf einem Teller anrichten.

### Servieren

1. Das Fleisch mit der erhaltenen Sauce bedecken;
2. Mit Sardellen garnieren, mit Paprika und krauser Petersilie bestreuen.

## Tipps

1. Aus organisatorischen Gründen ist es ratsam, das Kalb am Vortag zu kochen;
2. Die Menge der Brühe kann je nach gewünschter Konsistenz variieren;
3. Eine gute Faustregel ist, die Kerntemperatur des Bratens zu messen und 58 °C zu erreichen, anstatt sich auf die Garzeit zu verlassen.