Vitello tonnato

Zutaten

Sud:	Sauce:
1 Zwiebel	Selbstgemachte Mayonnaise
1 Lorbeerblatt	1 Dose Thon abgetropft 155g
2 Nelken	2 bis 3 Sardellenfilets
1 Rüebli	1 ½ dl Sud
1 l Wasser	Pfeffer, Salz
1 bis 2 TL Salz	Zitronensaft
5 dl Weisswein	

Garnitur: Kapern und Essiggurken

Zubereitung

Für den Sud die Zwiebel schälen und mit Lorbeer und Nelken bestecken.
Rüebli schälen und in Stäbli schneiden.
Wasser, Salz, Wein, Zwiebel und Rüebli in eine grosse Pfanne geben, aufkochen lassen.
Fleisch hineinlegen und den Braten 50 bis 60 Minuten halb zugedeckt im Sud hziehen lassen.
Fleisch im Sud abkalten lassen.

Mayonnaise zubereiten.

Für die Sauce den Thon gut abtropfen lassen, grob zerschneiden und zusammen mit den Sardellenfilets und dem Kochsud im Cutter fein pürieren. Mayonnaise dazugeben und gut verrühren, bei Bedarf abschmecken.

Braten in dünne Tranchen schneiden, in ein Gefäss geben und mit der Thonsauce bedecken.
Zugedeckt im Kühlschrank eine Nacht ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Essiggurken in kleine Würfeli schneiden und zusammen mit den abgetropften Kapern über das Gericht geben.