



VITELLO NEW STYLE / ZITRONENMAYONNAISE / GEBACKENE KAPERN / THUNA PASTRAMI / FRITTIERTE PETERSILIE / ZITRONENSTAUB

Zutaten für 10 Portionen

Vitello

Kalbsnierstück KNG 1.2 kg

Zitronenmayonnaise

Eigelb 50 g
Senf 10 g
Apfelessig 20 ml
Sonnenblumenöl 300 ml
Zitrone, unbehandelt 1 Stk
Salz, Pfeffer, Zucker

Gebackene Kapern

Kapern 80 g
Salz

Thuna Pastrami

Premium Thuna Pastrami 400 g

Frittierte Petersilie

Petersilie, glatt 50 g

Zitronenstaub

Zitronenöl 100 g
Maltodextrin 50 g
Salz 2 g

Zubereitung

Vitello

Das Kalbsnierstück KNG putzen, scharf anbraten und mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vakuumieren. Bei 56°C Wassertemperatur auf eine Kerntemperatur von mindestens 54°C garen. Im Beutel abkühlen lassen. Zum Schluss dünn aufschneiden und anrichten.

Zitronenmayonnaise

Das Eigelb in ein schmales und hohes Gefäss geben. Essig, Senf, Salz, Pfeffer Zucker, den Abrieb und Saft einer Zitrone zum Eigelb geben. Zum Schluss das Öl dazugeben und mit einem Mix-Stab langsam von ganz unten nach oben ziehen, so dass eine Mayonnaise entsteht. Die Mayonnaise abfüllen und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Bis zum Anrichten kühl lagern.

Gebackene Kapern

Die Kapern je nach Säuregrad ein bis zwei Mal kurz blanchieren, trocknen und im 160°C heissem Öl ausbacken. Anschliessend mit Salz würzen und bis zum Anrichten trocken lagern.

Tuna Pastrami

In gleiche Segmente schneiden und bis zum Anrichten bereitstellen.

Frittierte Petersilie

Die Petersilie gut waschen, zupfen und trocknen. In einem Fettbad bei 140°C mehrmals kurz frittieren. Trockenlegen und salzen. Bis zum Anrichten trocken aufbewahren.

Zitronenstaub

Das Zitronenöl und Salz in eine Schüssel geben. Maltodextrin zugeben und mit einem Schwingbesen vermischen bis das Öl komplett vom Maltodextrin aufgenommen wurde. Durch Reiben zwischen den Händen in möglichst kleine Segmente bringen. Bis zum Anrichten luftdicht und trocken lagern.

Alles zusammen anrichten und servieren.

