Vitello Tonnato

BBQ Style

Zutaten:

ca. 1 Kilo Kalbsfleisch (Nuss oder Kugel)
1 Zwiebeln (weiß)
1 Zwiebel Rot
2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
2 EL Tomatenmark
1 Becher Schmand
2 Dosen Thunfisch in Öl
6-8 Fermentierter Pfefferkörner
6-7 Kapern
Fleur de Sel (geräuchert)
Knoblauch-Pfeffer-Salz Mischung (AK Alioli Salz)
etwas grob geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Kalbsfleisch parieren und mit Knoblauch-Pfeffer-Salz Mischung einreiben und für ca 20-30 min bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und grob zerkleinern. Den Schmand, Thunfisch mit Öl, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Kapern, Tomatenmark, Salz und fermentierten Pfeffer in den Mixer geben und zu einer Masse werden lassen.
Nun mit Olivenöl geschmeidig weiter mixen bis es die Sauce die Gewünschte Konsistenz hat. Die Sauce für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank abkühlen und ziehen lassen.

Das Kalbsfleisch auf dem Grill, der Feuerplatte oder der Plancha von allen Seiten scharf anbraten, den Grill auf ca. 150°C regeln und das Kalbsfleisch in der indirekten Zone des Grills bei auf ca 58°C Kerntemperatur durchziehen lassen.

Die Grill Zeit beträgt je nach mit wieviel Hitze das Fleisch angebraten wurde zwischen 30 - 50 Minuten.

Wenn das Fleisch den gewünschten Kerntemperatur erreicht hat, das Fleisch für 8-10 Minuten Ruhen lassen.

In der Zwischenzeit etwas Parmesan grob hobeln.

Das Kalbsfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Auf dem Teller etwas von der Thunfisch Sauce einen dünnen Spiegel / See verteilen auf dem nun Scheiben des dünn geschnittenen noch warmen Kalbsfleisch legen, über dies dann wenig Sauce geben und mit etwas gehobelten Parmesan anrichten.

Dazu passt prima (ein selbst gebackenes) Baguette.