

Vitello Tonnato

Over het recept

De vitello tonnato, ook wel vitel Tone genoemd, is een typisch gerecht uit de traditionele Piemonteese keuken, goed om te serveren als voorgerecht voor de tweede gang. Het is erg populair in de zomer, als het warm is en er niets beters is dan een koud gerecht te eten. Het recept vereist geen grote vaardigheden in de keuken, alleen een beetje geduld omdat het vlees, voordat het wordt geserveerd, volledig moet afkoelen. Het kalfsvlees, eerst gemarineerd met wijn, groenten en kruiden, wordt gekookt in een pan met dezelfde marinade en daarna in dunne plakjes gesneden. Tenslotte is er de klassieke saus op basis van tonijn in olie, ansjovis, eidooiers, azijn, kappertjes, kooksappen en citroensap. Ondertussen moet wel gezegd worden dat het Piemonteese kalfsvlees met tonijnsaus zonder mayonaise, dus een lichtere variant maar zeker niet minder lekker.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Kalfsvlees:

- 800 g kalfslende of kalfsmuis
- 250 ml droge witte wijn
- 3 kruidnagel
- 2 laurierblaadjes
- 1 witte ui
- 1 stuk bleekselderij
- 1 wortel
- 1,5 l water
- zout
- 1/2 tl zwarte peperkorrels
- 1 teen knoflook
- 3 el extra vergine olijfolie

Tonijnsaus

- 150 g tonijn op olie uit blik, uitgelekt
- 6 ansjovisfilets op olie uit blik, uitgelekt
- 1 el kappertjes, uitgelekt en afgespoeld
- sap van 1 citroen, gezeefd
- 10 ml citroensap
- 4 hardgekookte eieren of citroenmayonaise
- 2 pollepels bouillon
- een paar zontomaatjes
- bosje radijs

Werkwijze

Kalfvlees

- Om de vitello tonnato te bereiden, begin je met het schoonmaken van de groenten die gebruikt zullen worden om het vlees te koken. Was ze, schil dan de wortel en snijd hem in grove stukken. Verwijder vervolgens de uiteinden van de bleekselderij en snijd deze ook in grove stukken.
- Schil de ui en verdeel deze in 2 delen. Verzamel de rest van de ingrediënten in een kom en voeg de geschilde knoflook toe.
- Maak het vlees schoon door eventueel kraakbeen en vetresten te verwijderen. Leg het vlees in grote pan met een deksel en doe er de gesneden groenten, laurierblad, 2-3 kruidnagels en zwarte peperkorrels bij.
- Giet de witte wijn erbij en dan het water dat alles moet bedekken en voeg twee snufjes zout toe en dan de olie. Wacht tot het kookt en verwijder dan geleidelijk het schuim dat naar de oppervlakte zal stijgen. Sluit vervolgens het deksel en zet het vuur iets lager, laat het ongeveer 40-45 minuten koken: onthoud dat het voor elke 500 g vlees ongeveer 30 minuten koken duurt. Het belangrijkste is dat de kern van het vlees de 65 graden niet overschrijdt, dit kun je meten met een keukenthermometer.
- Zodra het vlees gaar is, laat je het uitlekken en volledig afkoelen.
- Verpak het vlees in huishoudfolie en laat het 2 uur rusten in de koelkast.
- Verwijder vervolgens de laurierblaadjes, peper en kruidnagel. Haal 1/3 van de verkregen bouillon terug en laat dit ongeveer tien minuten op hoog vuur inkoken.
- Laat de groenten aan het einde van de bereiding uitlekken in een bakje waar je de saus aan gaat maken.

Tonijnsaus

- Dompel de verse eieren in een pan met veel koud water. Zet het vuur aan en tel 9 minuten vanaf het moment van koken. Als ze stevig zijn, laat ze uitlekken en spoel ze af onder koud water. Eenmaal afgekoeld, schil ze en snijd ze in 4 delen. Je kunt de eieren ook vervangen door citroenmayonaise).
- Voeg de eierpartjes (of gebruik citroenmayonaise) toe aan de kom met de groenten. Voeg de uitgelekte tonijn, ansjovis en kappertjes toe, en voeg tenslotte een beetje bouillon toe en gebruik een staafmixer en voeg indien nodig meer bouillon toe. Mix tot je een gladde crème krijgt. Op dit punt moet het vlees helemaal koud zijn.
- Snijd het in dunne plakjes met een scherp mes. Leg de plakjes op een bord en versier tenslotte met de kappertjes of een zontomaatje en radijs.