

## Vitello Tonnato und Spargel mit Babyspinat

Zutaten für 4 Personen

das Fleisch:

600 g Kalbfleisch, z. B. Nuss

1 Zwiebel

1 Karotte

½ Sellerie

1 dl Weisswein

7 dl Wasser

½ TL Pfefferkörner

2 Zweige Estragon

Salz

der Spargel:

12 weisse Spargeln

100 g Eierschwämmli

3 Handvoll Babyspinat

2 dl Weisswein

1 dl Gemüsebouillon

½ Zimtstange

Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Belper Knolle oder Hobelkäse

die Sauce:

1 Dose Thon in Salzwasser eingelegt

2 EL Sud vom Fleisch

1 Eigelb

1 EL Senf

1 EL Kräuternessig

1 dl Olivenöl

2 EL Kapern

Ein Tag im Voraus:

Das Fleisch in eine Pfanne geben, Zwiebel schälen und vierteln, Karotte und Sellerie in Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Mit Wasser und Wein übergossen, zum Kochen bringen. Pfefferkörner, Estragon und Salz zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 45 Minuten ziehen lassen. Fleisch im Sud auskühlen lassen. Vor dem Servieren in feine Tranchen scheiden.

Spargeln schälen, in 4 gleichlange Stücke schneiden. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, den Spargel ringsum anbraten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, Zimtstange und Eierschwämmli dazugeben. 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit sollte das vollständig eingekocht sein. Die Zimtstange entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach dem anrichten auf die Teller etwas Belper Knolle darüber geben.



Eigelb, Senf und Essig gut verrühren, das Olivenöl unter ständigem Rühren in dünnem Strahl einrühren. Thon mit dem Sud fein pürieren und unter die Mayonnaise heben. Das dünn geschnittene Fleisch auf den Tellern verteilen und die Thon-Sauce darüber verteilen. Wenige Kapern darüber geben.

**Weintipp:** Das Vitello Tonnato ist ursprünglich ein Antipasti aus dem Piemont, deshalb passt auch ein weisser Gavi oder ein Arneis sehr gut. Aber auch ein schöner Lugana aus dem Veneto oder ein erstklassiger Schweizer Chasselas.

**Aus unserem Sortiment:**

Lugana, Santa Cristina, Veneto

Château Châtagneréaz blanc, grand cru, Waadt

Hämmerli Chasselas, Bern

Yvorne blanche, Château Maison Blanche, Waadt

Anmerkung:

[www.belperknolle.ch](http://www.belperknolle.ch)

