



Vitello tonnato mit Roastbeef

Zeit gesamt
🕒 55min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Roastbeef, roh am Stück	1 kg
Öl	5 EL
Zitronen	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Thunfisch in Öl	180 g
Eier	1 St.
Senf	1 TL
Olivenöl	4 EL
Wasser	5 EL
Kapern	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, große Auflaufform, Pürierstab

1. Fleisch zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Roastbeef waschen, trocken tupfen und Fett ggf. wegschneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Roastbeef in das heiße Öl geben und ca. 5 Min. von allen Seiten goldbraun braten. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform setzen und im Ofen ca. 20–35 Min. garen.
2. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thunfisch abtropfen lassen. In einem hohen Gefäß Ei, Senf, 1 TL Zitronensaft, 3 EL Öl, Olivenöl, Thunfisch und Wasser zu einer cremigen Sauce pürieren.
3. Roastbeef aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min ruhen lassen, anschließend in hauchdünne Scheiben schneiden, weitere ca. 10 Min. abkühlen lassen. Roastbeefscheiben auf einer Servierplatte anrichten und Sauce darübergießen. Vitello tonnato mit abgetropften Kapern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	664 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	68 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	42 g