Vitello tonnato (Kalvefilet med tunfiskmajones)

Ingredienser



Kalvefilet:
♥ 600 g ytrefilet av kalv (se tips)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ litt frisk rosmarin
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss smør
♥ 0,5 løk
♥ 6 dl vann
♥ 3 ss kalvefond (se tips)
♥ 2 laurbærblad
♥ kvernet salt og pepper

Hjemmelaget majones:
♥ 1 eggeplomme
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 ss sitronsaft
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1,5 dl rapsolje (eller annen nøytral olje)
♥ kvernet salt

Tunfiskmajones:
♥ 1 dl hjemmelaget majones (se over)
♥ 1 boks tunfisk i olje (130 g avrent vekt)
♥ 2 ss kapers, små
♥ litt frisk basilikum
♥ 1 ss dijonsennep

♥ 0,5 ss sitronsaft
♥ kvernet salt

Smørstekte baguetteskiver:
♥ 1 baguette
♥ 3 ss smør

Servering:
♥ 50 g feldsalat
♥ 50 g ristede pinjekjerner
♥ 50 g parmesan
♥ noen kapers, store eller små
♥ 1 sitron
♥ 1 ss extra virgin olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kalvefilet:
Legg kjøttet i en stekepanne med olivenolje, hvitløksfedd og rosmarin. Kvern over salt og pepper. Brun kjøttet i pannen på nokså høy varme.

Skru ned varmen på platen og ha smøret i pannen. Øs det smeltede smøret over kjøttet mens du lar det steke i et par minutter til.

Kutt opp løken i skiver. Ha vann, kalvefond, laurbærblad og løkskivene i pannen. Stikk et termometer inn i kjøttet. Sett lokk på pannen og la kjøttet trekke i varm buljong på middels varme til kjøttet når en kjernetemperatur på 55–58°C (dette tar ca. 20 minutter, men følg med på temperaturen underveis). Ta pannen av varmen og la kjøttet avkjøles til romtemperatur mens det ligger i buljongen.

Tunfiskmajones:

Start med å lage majonesen: Ha eggeplomme, dijonsennep, sitronsaft og hvitvinseddik i en høy, smal beholder som passer til stavmikseren. Kjør blandingen sammen med stavmikseren mens du gradvis og sakte sper med oljen. Du vil etter hvert se det danner seg en tykk majones. Smak til majonesen med litt salt og eventuelt litt ekstra sitronsaft.

Mål opp 1 dl hjemmelaget majones som skal brukes til tunfiskmajonesen.

La tunfisk i olje renne av seg i en sil. Ha tunfisken i en bolle og tilsett kapers. Kjør dette sammen til en mos med stavmikseren. Tilsett noen basilikumblader og kjør dette også inn i tunfiskmosen. Vend inn majonesen. Smak til med dijonsennep, sitronsaft og salt.

Smørstekte baguetteskiver:
Skjær baguette i skiver. Smør skivene med smør på begge sider, og legg dem på en bakepapirdekket stekeplate.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter.

Servering:
Skjær det avkjølte kjøttet i tynne skiver. Dander skivene utover på et serveringsfat (eller tallerkener dersom du vil lage enkeltporsjoner).

Fordel rikelig med tunfiskmajones over kjøttet (server resten av tunfiskmajonesen ved siden av).

Pynt med feldsalat, dryss over ristede pinjekjerner og høvlet parmesan. Dander over noen store eller små kapers. Drypp over presset sitronsaft og god olivenolje, og kvern over litt salt og pepper.

Tips

♥ Det er ikke alltid så lett å få tak i kalvekjøtt i vanlige matbutikker, så forhør deg i butikker med kjøttdisk med godt utvalg. Jeg har her brukt ytrefilet av kalv, men det går også fint å bruke indrefilet eller flatbiff av kalv.

♥ Jeg har her valgt den tradisjonelle måten å tilberede kalvekjøttet på, det vil si å brune kjøttet først og deretter la det trekke i varm buljong. Du kan alternativt brune kjøttet i pannen og deretter steke kjøttet i ovnen ved 150°C.

♥ Enten du koker kjøttet i buljong eller steker det i stekeovnen, bør du følge med på kjernetemperaturen på kjøttet med et termometer. For å beholde litt rosafarge på kjøttet som det skal være, må kjernetemperaturen ligge mellom 55–58°C. Husk at temperaturen på kjøttet vil stige litt også etter at du tar kjøttet bort fra varmen. Ved 62°C vil kjøttet være så å si gjennomstekt.

♥ Jeg har laget buljong ved å blande kalvefond med vann. Du kan alternativt bruke kjøttfond (1 chef du fond, kjøtt) eller 1 terning kjøttbuljong.

♥ Man bruker vanlige, små kapers i tunfiskmajonesen, men som pynt synes jeg også det blir lekker med noen store kapers.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vitello-tonnato-kalvefilet-med-tunfiskmajones