



**Metzgerei Widmer**

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Telefon 032 389 15 52

[www.metzgerei-widmer.ch](http://www.metzgerei-widmer.ch)

---

## Vitello tonnato al limone

---

Zutaten für 4 Portionen

---

600 g Kalbsschlüsselriemen oder Unterspälte  
1 EL Streu mi, rot  
½ TL Zitronenpfeffer  
½ Zitrone, fein geriebene Schale  
½ dl kalt gepresstes Olivenöl  
2 geschälte, fein geschnittene Zwiebeln  
4 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehen  
2 grob geschnittene Stangen Stangensellerie  
2 EL abgewaschene Salzkapern  
½ dl Prosecco  
150 g weisser Thon im Salzwasser  
3 EL Zitronensaft  
100 g Magerquark  
schwarzer Pfeffer nach Gutdünken  
¼ TL Kräutersalz

Garnitur:

4 geviertelte, entkernte Cherrytomaten  
1 Zitrone, Filets  
8 Kapernäpfel  
2 Zweige zerpfückter Basilikum  
1 EL Zitronenöl

---

Zubereitung

---

1. Ofen auf 130°C vorheizen. Streu mi mit Zitronenpfeffer und Zitronenschale mischen und das Fleisch damit einreiben.
  2. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Stangensellerie darin glasig dünsten. Die marinierte Kalbsnuss auf das Gemüse legen mit dem Prosecco übergiessen und aufkochen lassen.
  3. Zugedeckt in das untere Drittel des vorgewärmten Ofens schieben und während 1 Std. garen. Dabei das Fleisch immer wieder wenden und mit dem Bratensaft übergiessen. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit dem Bratenfond übergiessen und zugedeckt mindestens 4 Std. auskühlen lassen.
  4. Das Fleisch aus dem Fond nehmen. Den Fond und den Magerquark in einen Mixbecher geben und zusammen mit dem abgetropften Thon, Zitronensaft und Gewürzen aufmixen.
  5. Mit der Sauce einen Spiegel auf die Teller zeichnen, die restliche Sauce in eine Saucière geben. Das Kalbfleisch dünn aufschneiden und auf den Saucenspiegel anrichten. Die Garnitur auf dem Fleisch verteilen, mit dem Zitronenöl beträufeln. Mit der Sauce und ofenfrischem Baguette servieren.
- 

