

Antipasti Misti

Gesamtzeit: 115 min.

Portionen: 7



Zutaten:

Für das Vitello tonnato:

- 700g Kalbfleisch (aus der Unterschale oder Nuss)
- 1 Prise Salz + mehr zum Kochen und Abschmecken
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 1 TL Pfefferkörner
- 700 ml trockener Weißwein
- 1 Dose Thunfisch (160 g; Abtropfgewicht 112 g)
- 1 Glas Kapern (100 g; Abtropfgewicht 60 g)
- 75g Salatcreme (alternativ Mayonnaise)
- 25g Naturjoghurt
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 100 ml Garsud vom Kalbfleisch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Handvoll Rucola

Für die gebratenen Pilze:

- 250g braune Champignons
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL einfaches Olivenöl
- 50 ml trockener Weißwein (nach Belieben)
- ¼ Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll glatte Petersilienblätter

Für den Garnelen-Sellerie-Salat:

- 200g kleine Garnelen (ohne Kopf und Schale; entdarmt)
- 3 Stangen Staudensellerie
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Anweisungen:

Vorbereitungen am Vortag

Am Vortag für das Vitello tonnato das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, dann rundherum salzen. Das Suppengemüse je nach Sorte mit der Zwiebel schälen oder waschen und in Stücke schneiden.

Für die gebratenen Pilze die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in Viertel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Fleisch mit dem vorbereiteten Gemüse sowie den Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern in eine gerade ausreichend große Schüssel geben, mit dem Wein begießen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch mit der Marinade in einen Topf umfüllen. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch bedeckt ist. 1 TL Salz dazugeben, den Topfinhalt aufkochen und das Fleisch bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 1 Stunde weich garen. Den Topf vom Herd ziehen und das Fleisch im Garsud 1 Stunde abkühlen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Den Garsud beiseitestellen.

Vitello tonnato Sauce zubereiten:

In dieser Zeit für die Sauce Thunfisch und Kapern abtropfen lassen.

Den Thunfisch mit 1 EL Kapern, Salatcreme, Naturjoghurt und Olivenöl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei etwa 50–100 ml Garsud hinzufügen, bis die Sauce dickflüssig ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Für die gebratenen Champignons 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignonviertel darin bei mittlerer bis starker Hitze 23 Minuten anbraten, dabei die Pilze in der Pfanne immer wieder schwenken.

Die Pilze auf einer Pfannenseite zusammenschieben, das restliche Olivenöl auf die freie Stelle geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann mit den Champignons vermischen.

Nach Belieben mit dem Weißwein ablöschen, dann mit einigen Spritzern Zitronensaft beträufeln. Die Champignons mit Salz und Pfeffer würzen, noch einmal durchschwenken und zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

In dieser Zeit die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Petersilie unter die abgekühlten Pilze mischen und nach Belieben noch einmal mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Garnelen Salat zubereiten:

Für den Garnelen-Sellerie-Salat die Garnelen in einem Sieb abrausen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Staudensellerie waschen und in kleine Würfel schneiden. Garnelen und Sellerie in einer Schüssel mit dem Olivenöl marinieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Vitello tonnato das Kalbfleisch am besten mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Den Rucola waschen, trocken schleudern und nach Belieben in Stückchen zupfen.

Die Thunfischsauce, die gebratenen Pilze und den Garnelen-Sellerie-Salat noch einmal gut durchmischen und bei Bedarf noch einmal nachschmecken.

Die Kalbfleischscheiben in der Mitte einer Servierplatte luftig anrichten, mit der Thunfischsauce begießen und mit den restlichen Kapern sowie etwas Rucola toppen.

Gebratene Champignons und Garnelen-Sellerie-Salat links und rechts daneben aufhäufen.

Nach Belieben kann die Antipasti-Platte zusätzlich durch getrocknete Tomaten in Öl, Salami, luftgetrockneten Schinken und Caprese (Tomate mit Mozzarella) ergänzt werden.