



Maiale tonnato - kalter Schweinsbraten an Thonsauce

Das berühmte Original "Vitello tonnato" aus dem Piemont wird mit gekochtem Kalbfleisch zubereitet. Doch es spricht gar nichts dagegen, dieses Gericht mit Fleisch von einem guten Schweinsbraten zuzubereiten, vor allem wenn im Kühlschrank ein Rest vom köstlichen Braten vom Iberischen Schwein (Pata negra) auf weitere Verwendung wartet. Dieser schmeckt auch kalt und fein aufgeschnitten wunderbar. Die Saucenrezept entspricht ungefähr dem Original, wobei es davon natürlich etliche Variationen gibt. Es besteht aber im wesentlichen aus feinprüriertem Thon, mit Zugabe von 2-3 Sardellenfilets, der mit einer frisch angerührten Mayonaise vermischt wird. Damit der Maiale tonnato auch gut schmeckt, sollte das Fleisch mindestens 2-3 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank an der Sauce ziehen. Eiskalt schmeckt der Maiale tonnato nicht so gut, er sollte etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden. Mit Kapern und Zwiebelringen garnieren.

Zutaten (1 Portion)

180g	kalter Schweinsbraten
1	Eigelb
1/2Tl	Dijon-Senf
1Prise	Salz
1Prise	Pfeffer
8cl	Olivenöl
80g	Thon (abgetropft)
2	Sardellenfilets
	Kapern
	Zwiebelringe (rote Zwiebel)

Zubereitung

Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes vermischen. Olivenöl zuerst tropfenweise, dann in einem feinen Faden zugeben bis eine sämige Mayonaise entsteht.

Abgetropfter Thon und Sardellenfilets mit dem Stabmixer fein pürieren, ev. 1 Ei Olivenöl zugeben, damit eine weiche Masse entsteht, die nicht klumpt. Mit einer Gabel mit der Mayonaise vermischen.

Ein Teller ca. 5mm dick mit der Thonsauce bestreichen. Braten dünn aufschneiden (ca. 2-3mm) und auf die Sauce legen. Den Rest der Sauce auf den Braten geben.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

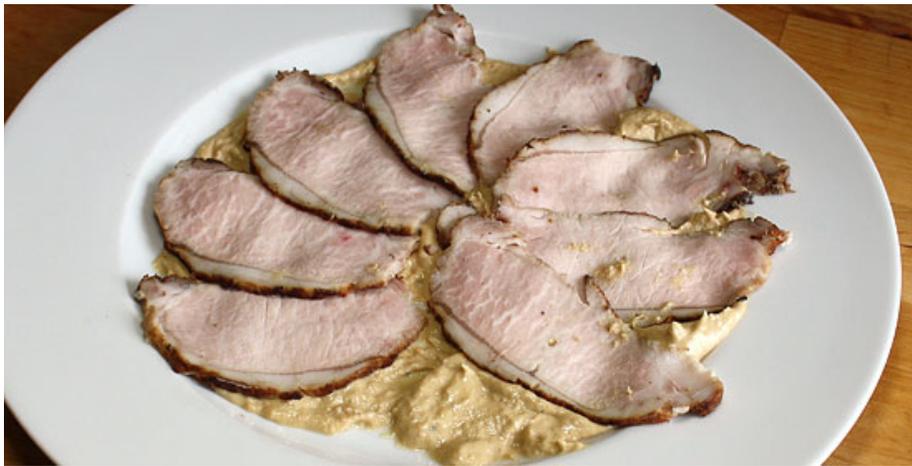
Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Kapern und den Zwiebelringen garnieren.





Mayonaise





Mit Sauce bedeckt ziehen lassen