



Vitello Donato  
(für 4 Personen)

**Zutaten:** 400 g Kalbfleisch, 300 g Tunfisch (aus der Dose, eingelegt in Wasser oder Öl), 6 El. Mayonnaise light, 3 El. Wasser, 6 saure Gürkchen, 4 Ansjovi – Filets, 30 g Kapern + eine Handvoll zum Garnieren, 1 Btl. Salatmischung zum Garnieren, frisch gemahlene schwarzen Pfeffer, kleingehackte Petersilie.

Zubereitung:

- Den Kalbsrücken (Fleisch gelöst) salzen und pfeffern.
- In eine Pfanne Öl geben und den Kalbsrücken von allen Seiten sanft anbraten.
- Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einpacken.
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Heißluft) 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Tunfisch abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

- Die Mayonnaise, das Wasser, die kleingeschnittenen Gürkchen, Ansjovis und Kapern hinzufügen.
- Mit dem Mixer gut verrühren bis eine glatte Creme entsteht und dann bis zum Servieren kaltstellen.

Auf einer Servierschale (oder gleich auf vier Tellern) den Salat ausbreiten, die dünn geschnittenen Kalbsrückenscheiben darauflegen und die Tunfischsoße darüber verteilen.

Mit Kapern und Petersilie garnieren.

Buon Appetito!

Andere leckere Rezepte und Information über gesunde Ernährung in meinen Büchern:

**„Pippa and Paul, stories for the little world citizens“** ISBN 9783961720651

**„Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger“** ISBN 9783943054880

**„Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger“** ISBN 9789082479300