



Polpette di vitello tonnato - Kalbshackfleischtätschli an Thonsauce

Vitello tonnato, der Klassiker aus dem Piemont auf rustikalere Art. Mit Hackfleischbällchen statt zartem Kalbsbraten, nicht so edel vielleicht, doch ebenfalls sehr lecker. Die Polpette schmecken lauwarm oder kalt bestens, sie dürfen aber nicht zu trocken sein. Am besten fragt man den Metzger nach etwas fettreicherem Hackfleisch, am Besten von der Kalbsbrust, dann kommts gut. Obwohl Kalbfleisch feiner als Rindfleisch ist, sollte man auch bei diesem grosszügig mit Gewürzen umgehen, Hackfleisch frisst Gewürze geradezu auf.

Die Thonsauce kommt mit wenig Mayonaise aus, dafür kommt Sauerrahm hinzu. Was nebst dem Thon nicht fehlen darf sind Sardellen und Kapern, sie geben der Sauce den nötigen Pepp.

Die Polpette schmecken auch solo als Fingerfood zu einem Apero vorzüglich.

Zutaten (3 Portionen)

400g Kalbshackfleisch von der Brust
1 Zwiebel
1/2 hartes Weggli
1 Ei
1El Pul biber
1/2El Thymian getrocknet
1Tl Zitronensaft
Salz und Pfeffer
2-3El Paniermehl
Bratbutter

Sauce:

100g weisser Thon
2Tl Sardellenpaste

(oder 3-4 Sardellenfilets)
1El Mayonaise
1-3El Sauerrahm
1Tl Dijon-Senf
1-2Tl Zitronensaft
1El Kapern
Pfeffer und wenig Salz

Kapernäpfel zur Dekoration

Zubereitung

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das ganz trockene Weggli fein hacken und zum Hackfleisch geben. Zwiebel hacken und in Bratbutter leicht anrösten bis sie leichte Bratspuren zeigt. Zum Hackfleisch geben. Ei, Pul biber, Thymian und Zitronensaft zugeben. Salzen und pfeffern. Hackfleischmasse von Hand sehr gut verkneten und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Hackfleischmasse sollte am Schluss kaum mehr an den Fingern kleben. Ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Mit leicht nassen Händen Ping-Pongball grosse Kugeln formen und in wenig Paniermehl drehen. Die Polpette sollten nur leicht paniert werden. Formen: Zuerst formt man so ungefähr eine Kugel, legt diese in eine Handfläche und schippt sie in die Handfläche der anderen Hand, dabei drückt man die Kugel jeweils ganz leicht zusammen. Das wiederholt man, bis eine Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Nach dem Panieren wiederholt man das Ganze nochmals 3-4 mal.

Polpette in reichlich, nicht zu heisser Bratbutter 15 Minuten braten, dabei sollten die Polpette immer leicht brutzeln. Ab und zu mit zwei Gabeln wenden, damit sie möglichst ringsum braun werden. Polpette zum Entfetten auf ein Haushaltspapier legen und etwas auskühlen lassen.

Thonsauce:

Thon abtropfen lassen. Zerzupfen und in ein hohes Gefäss geben. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und eventuell mit Zitronensaft abschmecken.

Polpette auf der Thonsauce anrichten und mit Kapernäpfeln garnieren.







