

# Porco Tonnato

## Porco Tonnato

Viele von Euch kennen das klassische italienische Gericht Vitello Tonnato. Vitello Tonnato wird aus Kalbfleisch gemacht. Da wir noch ein ausgezeichnetes Stück Schweinebraten vom Wollschwein im Haus hatten, haben wir das Gericht für Euch abgewandelt und entstanden ist ein vorzügliches Porco Tonnato.

Das Rezept könnt Ihr so auch z.B. auf Pute, oder Kalbfleisch anwenden, falls Ihr den Klassiker testen wollt. Wir haben uns für die Sous-Vide Methode entschieden, aber Ihr könnt das Fleisch auch langsam in Brühe, Olivenöl und Kräutern schmoren, wenn Ihr keinen Sous Vide Garer zur Verfügung habt.

Als Erstes bereitet Ihr das Fleisch vor. Dafür benötigt Ihr:

- 1kg Schweinebraten
- frische Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian und Liebstöckel
- 20 ml Olivenöl



## Zubereitung

Das Porco Tonnato wird zusammen mit den anderen Zutaten im Beutel vakuumiert und dann 24 Stunden bei 65 Grad gegart. Wenn

Ihr das Fleisch im Topf schmort, braucht Ihr natürlich weniger Zeit.



Wenn Ihr das Fleisch gegart habt, geht es an die Sauce. Dafür braucht Ihr:

- 150ml Mayonaise
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Teelöffel Kapern
- den Saft einer halben Zitrone
- 2 Esslöffel Saure Sahne
- 1 Dose Thunfisch in Wasser
- Chilisalz nach Geschmack
- 1 Prise Pfeffer (wir hatten die Pfeffer Symphonie von Ankerkraut)



Ja Ihr seht es richtig, auf dem Bild fehlt die Saure Sahne ☐

Die Zutaten für die Sauce zum Porco Tonnato steckt Ihr in einen Mixer und mixt alles zusammen. Die Sauce sollte eine cremige Konsistenz haben.

Das erkaltete Fleisch schneidet Ihr jetzt in dünne Scheiben. Die Scheiben für das Porco Tonnato richtet Ihr am Besten auf einem Teller an, indem Ihr die Scheiben schön nebeneinander legt. Die Sauce gebt Ihr dann über das Fleisch und würzt Euer Porco Tonnato mit Kapern und frisch gemahlenem Pfeffer.



Das Porco Tonnato eignet sich super als Hauptgang an heißen Tagen, oder als Vorspeise. Gerade wenn Ihr Gäste habt, könnt Ihr das Porco Tonnato super vorbereiten und dann ohne lange in der Küche zu stehen servieren.