

# Bayerisches Vitello Forello mit Sauerrahm-Sauce & Kapernäpfel



## Zutaten (für 4 Personen)

800 g Kalbstafelspitz  
1 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Für die Sauerrahm-Sauce:

200 g Sauerrahm  
200 g Mayonnaise  
50 ml Gemüsebrühe  
120 g Räucherforellenfilet  
1 TL mittelscharfer Senf  
1 EL Zitronensaft

### Für die Kapernäpfel:

1 kleines Glas Kapernäpfel  
50 g Mehl, 50 g Stärke  
150 g kaltes Wasser  
500 ml Raps- oder Pflanzenöl

**Außerdem:** 200 g weiche Butter, Fleur de Sel, Bauernbrot, 1 Bund Schnittlauch, Zitronenspalten



Zubereitungszeit  
1 h 10 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Fleisch würzen und in Butterschmalz rundherum anbraten.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C (Ober- und Unterhitze auf Gitterrost mit Tropfschale) auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. garen. Die Kerntemperatur sollte 52 Grad betragen. Am besten mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. **Für die Sauce:** Alle Zutaten im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und mit Salz würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. **Kapernäpfel:** Mehl, Stärke, kaltes Wasser und etwas Salz verrühren. Pflanzenöl auf 180 °C erhitzen. Kapernäpfel gut trocken tupfen, durch den Teig ziehen und 1-2 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Fleisch dünn geschnitten auf Teller verteilen. Mit der Sauce übergießen und mit Schnittlauchröllchen und Zitronenspalten garnieren. Dazu Kapernäpfel und Bauernbrot mit Butter reichen.