

# KALBSRÜCKEN VITELLO TONNATO STYLE MIT ZITRONENMAYONNAISE

4 Personen



**GARZEIT:**  
90–120 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
120–140 °C  
(Indirekt)

**KERNTemperatur:**  
68–72 °C



**GRILLMETHODE:**  
Indirekt  
Direkt (so lange grillen, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt)

## ZUTATEN:

50 g Toastbrot, 100 g Kalbsnierstück, 1 Ei (Größe L), 80 g Mayonnaise (hausgemacht), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 100 g Thunfisch (natur), 25 g Kapern, 2 Sardellenfilets, 15 g Petersilie (fein geschnitten), 10 ml Zitronensaft, 1 Zitrone (Abrieb)

**KALBSRÜCKEN:** 1 kg Kalbsrücken, 50 g Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub

**ZITRONENSAUCE:** 100 g Mayonnaise (hausgemacht), 100 g Mascarpone,

40 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker

**ZUBEHÖR:** Räucherbrett Zedernholz, Spritzbeutel

## VORBEREITUNG:

- Bretter mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, mit einem Gegenstand beschwert in Wasser einweichen.
- Grill für indirektes Grillen bei 120–140 °C vorbereiten.
- Toastbrot in den Zerkleinerer geben und fein verarbeiten.
- Das Kalbsnierstück in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Ei und Mayonnaise zum Toastbrot in den Zerkleinerer geben. Die hausgemachte Frischei-Mayonnaise sorgt für eine perfekte Bindung der Masse.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und zu einer feinen Masse verarbeiten.
- Den abgetropften Thunfisch, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Zitronenabrieb und Saft beifügen und eine weitere Minute im Zerkleinerer verarbeiten.
- Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.
- In den Kalbsrücken mit einem scharfen Messer eine große Tasche für die Füllung schneiden.
- Die Füllung in die Tasche spritzen und den gefüllten Kalbsrücken mit der Hautseite nach oben auf das Räucherbrett (Zedernholz) legen.
- Den Kalbsrücken mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub ringsherum einreiben.

## ZUBEREITUNG

- Das Räucherbrett mit dem Kalbsrücken zuerst auf die direkte Zone des Grills legen.
- Den Deckel des Grills schließen und so lange warten, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt.
- Jetzt das Räucherbrett auf die indirekte Zone des Grills schieben und bei 120–140 °C grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 68–72 °C hat.

## SERVIEREN

- Den Kalbsrücken vom Grill nehmen und auf dem Brett abgedeckt 10–15 Minuten ruhen lassen.
- Während dieser Zeit die Zutaten für die Zitronensauce vermengen.
- Den Kalbsrücken mit einem Messer auf dem Brett in dünne Scheiben aufschneiden.
- Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder Kapernäpfeln garnieren, dazu die Sauce servieren.



## GRILL ACADEMY TIPP:

Grille nicht auf Zeit, sondern auf Kerntemperatur. Besser bei niedriger Temperatur grillen und dafür etwas länger.

# KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

## ZUTATEN:

60 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet), 120 g Kräuter der Provence, 240 g brauner Zucker, 100 g Paprika (edelsüß), 350 g Meersalz (grob), 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

## ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar). Für 1 kg Fleisch wird 30–50 g Gewürzmischung benötigt.