

Thema: Mediteran / Hauptgang

Rezept: **Kalbsfilet Sous Vide**Personen 4

Gewicht	Einheit	Zutaten	Verarbeitung
0.480	kg	Kalbsfilet ganz Rosmarin Thymian Kniblauch	Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian-, Rosmarinzweig, Knoblauchzehe und Olivenöl in Vakuumsack vakuumieren.
0.020		Olivenöl Salz Pfeffer	<i>im Wasser bei 55°C für 1h und 40min garen.</i>

Bemerkungen: Die sauce kann nach Lust und Laune angepasst werden, zum Beispiel mit Pilzen oder fein geschnittenem Gemüse.

--



