

Rindsfilet



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG
Combair-Steam SL ab 2017

800 g Rindsfilet
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Rindsfilet parieren, würzen und von allen Seiten scharf anbraten, Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Rindsfilet auskühlen lassen.

Rindsfilet mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren, Stufe 3. Den Beutel in den gelochten Garbehälter legen, in den kalten Garraum schieben und garen.

Vacuissime 58°C während 2 Std.

Rindsfilet aus dem Vakuumbbeutel nehmen und servieren.

Zubehör

Garbehälter gelocht