



Rindsfilet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

- 800 g Rindsfilet
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Peffer
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe, gepresst

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. Beutel in den gelochten Garbehälter legen, in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Vacuisine 58 °C während 2 Std.

Rindsfilet aus dem Vakuumbbeutel nehmen und servieren.

Tipps

Dazu passen Bramata Polenta und geröstete Karotten.

Zubehör

- Garbehälter gelocht
- Vakuumbbeutel

