



Kalbsfilet mit Datteln und Speck

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

4

Kalbsfilet

800 g Kalbsfilet

8 Thymianzweige

Das Kalbsfilet mit dem Thymian in einen Vakuumierbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. Vakuumierbeutel in den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Garen.

Vacuisine 54 °C während 1 Std. 20 Min.

2 EL Öl

100 g Specktranchen

50 g Datteln

Salz

Pfeffer

Datteln entsteinen und zusammen mit den Specktranchen in Streifen schneiden.

Kalbsfilet aus dem Vakuumierbeutel nehmen und trocken tupfen. Öl in eine Bratpfanne geben, Filet im heissen Öl rundherum kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck- und Dattelnstreifen zum Filet in die Pfanne geben und mitbraten.

Fleisch zugedeckt etwas ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Speck, den Datteln und der Weissweinsauce servieren.

Weissweinsauce

2 Schalotten

200 ml Weisswein

1 Lorbeerblatt

400 ml Kalbsfond

60 g Butter

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Weisswein mit den Schalotten und dem Lorbeerblatt in eine Pfanne geben und Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond zugeben und alles zusammen auf ca. 300 ml einkochen. Butter zugeben, Lorbeerblatt entfernen und Sauce würzen. Sauce mit dem Stabmixer mixen.





Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

