Kalbssteak double mit Morcheln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

2 Kalbssteaks, à 300 g

Kalbssteaks mindestens 1 Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.

30 g Morcheln, frisch

Olivenöl

2 Rosmarinzweige

30 ml Cognac

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

Morcheln halbieren und gut auswaschen. Olivenöl in einer Pflanne heiss werden lassen, Morcheln anbraten und mit Cognac ablöschen.

Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Rosmarinzweigen, Morcheln und der Butter in einen Vakuumierbeutel geben, vakuumieren, Stufe 3.

Beutel auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben. Garen.

Vacuisine 58 °C während 1 Std. 30 Min.

Öl

Steaks aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, würzen und in Öl ringsum scharf anbraten. Herausnehmen und für 2–3 Minuten ruhen lassen.

Fleur de Sel

Zum Servieren die Steaks in 5 mm dünne Scheiben schneiden, mit wenig Fleur de Sel bestreuen und zusammen mit den Morcheln servieren.

Tipps

Fleisch gegen die Fasern des Steaks schneiden. Aus dem Fleischsaft und den Morcheln kann eine Sauce hergestellt werden.

Für Röstaromen kann das Kalbssteak vor dem Garen angebraten werden.

Falls getrocknete Morcheln verwendet werden, diese vor dem Garen in warmem Wasser einweichen.

Zubehör

Vakuumierbeutel

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021