



Kalfsfilet met dadels en spek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	50 Mins
Gaartijd	1 Hrs 20 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

kalfsfilet

800 g kalfsfilet

8 takjes tijm

De kalfsfilet met de tijm in een vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren. De vacuümzak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Vacuisine 54 °C gedurende 1 Hrs 20 Mins

2 el olie

100 g plakken spek

50 g dadels

zout

peper

De dadels ontpitten en samen met de plakken spek in reepjes snijden.

De kalfsfilet uit de vacuümzak nemen en droog deppen. Olie in een braadpan verhitten, de filet in de hete olie aan alle kanten kort aanbraden en met zout en peper kruiden.

De spek- en dadelreepjes toevoegen en meebraden.

Het vlees afgedekt laten rusten, vervolgens trancheren en met het spek, de dadels en de wittewijnsaus serveren.

Wittewijnsaus

2 sjalotten

200 ml witte wijn

1 laurierblad

400 ml kalfsfond

60 g boter

De sjalotten schillen en in kleine blokjes snijden. De witte wijn met de sjalotten en het laurierblad in een pan doen en tot de helft laten inkoken. Kalfsfond toevoegen en alles tot ca. 300 ml laten inkoken. Boter toevoegen, het laurierblad verwijderen en de saus kruiden. De saus met de staafmixer mixen.





Accessoires

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Vacuümszak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

