

Zutaten

- 800 g Kalbscarré
- 50 g Butter
- 50 g Mandelblätter, geröstet

Hauptgang

Kalbscarré

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zartes Kalbscarré mit gerösteten Mandelblättern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salbei, Knoblauchzehe angedrückt
2. Salz, Pfeffer
3. Das Kalbscarreé von Fett und Sehnen befreien und in einer vorgeheizten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In einen Bräter geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Nun in der Pfanne bei mittlerer die Butter bräunen, zum Schluss den Salbei und den Knoblauch zufügen. Die Butter über das Fleisch geben und bei 70°C Heißluft im Ofen ca. 120 Minuten garen.
5. Zum Schluss die Mandeln über das Fleisch geben.