



## Zutaten

- 600 g Kalbsfilet (Mittelstück)

### Hauptgang

# Kalbsfilet im Kräuter-Heu rückwärts gegart

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Kalbsfilet im Kräuter-Heu. Probieren Sie es aus und erleben Sie den Geschmack! Besuchen Sie Kochateliers.

## So wird's gemacht:

1. Öl, Salz, Pfeffer
2. Bergwiesen-Heu verfeinert mit Kräutern nach Wahl
3. Estragon, Kerbel, Petersilie
4. Zitrone
5. Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kräuter gemischtes Heu vermischen, leicht anfeuchten und auf ein Backblech geben. Kalbsfilet so ins Heu legen, dass es komplett eingepackt ist. Filet im Heu bei 60 °C ca. 2 Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Nun aus dem Heu holen, gründlich abstreifen und von allen Seiten kräftig anbraten.
6. Restlichen Kräuter fein schneiden, Zitronenschale abreiben und damit das Filet einreiben. Vor dem Servieren nochmal Minuten im Heu ruhen lassen.