



Zutaten

- 800 g Kalbscareé
- Knoblauch, Thymian, Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Hauptgang

Kalbscareé

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zartes Kalbscareé! Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Das Kalbscareé von Fett und Sehnen befreien, in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. In die Pfanne etwas Olivenöl geben, Thymian, Rosmarin und Knoblauch darin etwas anschwitzen. Kalbscareé würzen, Olivenöl mit Kräutern darüber verteilen. Im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 1 Stunde garen (Kerntemperatur 57°C).