

Zutaten

- 1 Kalbsfilet (für 4 Personen ca. 600 g)
- 5 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- Butter, Salz, Pfeffer

Hauptgang

Kalbsfilet in Kräutern

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Kalbsfilet in Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien, würzen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann auf ein Backblech setzen.
2. Rosmarin, Thymian und Knoblauch grob zerkleinern und zusammen mit der Butter in die heiße Pfanne geben. Kurz aufschäumen lassen und danach über das Filet gießen. Das Kalbsfilet im Ofen bei 65 °C ungefähr 90 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte 57 °C betragen.
3. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und mit Zitronenschalen-abrieb mischen.
4. Das Kalbsfilet in den Kräutern wälzen und aufschneiden.