

Kalbsfilet sous vide – Variationen



Foto von Dagmar Möller, Rezept Nr. **21. Rezept von Stefan Dadarski**

Zutaten:

650 g (Gramm) Kalbsfilet (1 Stück)

0,05 L (Liter) Olivenöl

1 Prise Meersalz

Zubereitung:

Filet mit Küchentrepp trockentupfen und im Ganzen zusammen mit Olivenöl und Meersalz in einen Kochbeutel geben und vakuumieren. Sollte kein Vakuumierer im Haushalt vorhanden sein, bitten Sie Ihren Fleischer, das Fleisch schon im Ladengeschäft zu vakuumieren.

Füllen Sie 2,5 Liter warmes Wasser in die Rührschüssel, stellen 56 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben das Fleisch für 2 h in den Kessel.

Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen, mit Meersalz würzen und rundherum in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz von allen Seiten rösten; danach portionieren.

2. Rezept von Dagmar Möller, zu finden bei [Töpfle und Deckele](#)

Zuerst das Fleisch vorbereiten... Ihr braucht für 2 Personen:

Zutaten:

1 Stück Filet vom glücklichen Bio-Kälbchen (400-450g)
1 EL kalte Butter
1 EL Zitronenabrieb
1 EL frischen Zitronenthymian
900 ml Wasser
100 g Salz

ZUM ANBRATEN:

Olivenöl
frischer Rosmarin
Fleur de Sel
Pfeffer
50 ml guten Bordeaux

SAUCE:

1 Schalotte
1 EL Butter
etwas Olivenöl
50 ml guten Bordeaux
50 ml Marsala
1 TL frisch gehackter Rosmarin
1 EL Kalbskonzentrat oder Kalbsfondreduktion aus dem Vorrat
Pfeffer
kalte Mehlbutter

Zubereitung:

CC-Kessel mit Wasser füllen und auf genau 55 Grad aufheizen. Intervall 3. Ab und an umrühren, so vermischt sich warmes und kühleres Wasser schneller. Digitalthermometer zur Kontrolle verwenden. Meine CC zeigt 57-58 Grad an bei 55 Grad Wassertemperatur.

Kalbsfilet abspülen und trockentupfen., parieren. Kaltes Wasser mit Salz mischen und Filet darin 15 Min. baden. In der Zwischenzeit Thymian, Zitronenabrieb und Butter vorbereiten.

Mit dem Vakuuierer einen Beutel herstellen. Unser Caso macht eine Doppelnaht – ich mache sicherheitshalber eine 2. daneben.

Fleisch erneut trocken tupfen und mit Butter, Zitronenabrieb und Thymian vakuumieren. 2. Naht setzen.

Wassertemperatur nochmal kontrollieren und den Beutel mit dem Fleisch versenken. Timer auf 2 Stunden stellen. Temperatur ab und an kontrollieren – notfalls korrigieren.

Jetzt erst mal entspannen, oder gleich die Sauce und die Beilagen vorbereiten... Backofen auf 60 Grad heizen – Teller warm stellen.

Die Sauce ist unspektakulär:

Schalotten anschwitzen, mit Marsala und Bordeaux ablöschen, Kalbsfond zugießen, Rosmarin zugeben und köcheln lassen. Entweder mixen, oder passieren. Ich habe durch ein Sieb passiert, damit eine feine Sauce entsteht. Bereithalten für später. (wer einen 2. Kessel hat, kann die Sauce auch nach dem Fleisch garen in der CC kochen)

Nach Ende der Garzeit, das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Fleischfond von der Butter trennen und zur Sauce gießen.

Nun das Fleisch von allen Seiten kurz und heiß in Öl mit Rosmarin anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, dann im Backofen abgedeckt rasten lassen.

Während dessen Bratfond mit etwas Wein ablöschen und ebenfalls zur Sauce geben. Sauce kurz aufkochen, reduzieren und mit Mehlbutter montieren.

Saucenspiegel auf die vorgewärmten Teilen setzen, Fleisch anschneiden und darauf anrichten, nochmals Fleur de Sel drüber streuen – servieren.