

# Rinderfilet sous vide

Rezept von Stefan Homberg

## **Zutaten:**

1 Rinderfilet  
4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian  
2 Knoblauchzehen (angedrückt)  
50 gr. Butter

## **Zubereitung:**

Kalbsfilet von Fett und Sehnen befreien.

Salzen und Pfeffern und in einen Vakuumbbeutel geben.

Rosmarin, Thymian, die angedrückten Knoblauchzehen und die Butter darüber geben und vakuumieren.

3 L Wasser in die Rührschüssel und das vakuumierte Fleisch bei 58 Grad ohne Rührelement ca. 3,5 Stunden bei geschlossenem Deckel (Spritzschutz) garen.

Anschließend bei höchster Temperatur in einer Pfanne kurz rundherum anbraten.