Rindsfilet

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2017

Zubereitung

800 g Rindsfilet

2 EL Olivenöl

Salz

Peffer

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe, gepresst

Rindsfilet parieren, würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Thymian, Rosmarin und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Rindsfilet auskühlen lassen.

Rindsfilet mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch in einen Vakuumierbeutel geben, vakuumieren, Stufe 3. Beutel in den gelochten Garbehälter legen, in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Vacuisine 58 °C während 2 Std.

Rindsfilet aus dem Vakuumierbeutel nehmen und servieren.

Tipps

Dazu passen Bramata Polenta und geröstete Karotten.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019