



Kalbsfilet im Kräutermantel

Zutaten

50 g gemischte Kräuter: Petersilie, Kerbel, Thymian, Majoran, Estragon, Schnittlauch
Olivenöl
600 g Kalbsfilet vom Mittelstück
Salz
Pfeffer

Kräuterjus

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL gemischte Kräuter: Petersilie, Kerbel, Thymian, Majoran, Estragon, Schnittlauch
1 EL Butter
1 dl Portwein
2 dl brauner Kalbsfond

Zubereitung: 30 Minuten
Garen: 40 Minuten

Zubereitung

Petersilie, Kerbel, Thymian, Majoran und Estragon von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch fein schneiden. Die Kräuter mit wenig Olivenöl mischen.

Eine Klarsichtfolie 20 cm länger als das Filet auf die Arbeitsfläche legen, Kräuter in der Länge des Filets in die Mitte der Folie geben. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Filet in den Kräutern wenden, in die Folie einpacken. In eine Alufolie einwickeln, die Enden gut verschliessen. Das eingewickelte Filet auf das Edelstahlblech legen.

Das Edelstahlblech auf der 2. Rille in den kalten Garraum schieben. Dämpfen 100 °C, 40 Minuten.

Für den Kräuterjus Zwiebeln und Kräuter in der Butter andünsten, mit dem Portwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen, den Kalbsfond zugeben, aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

Das Filet aus dem Garraum nehmen, einige Minuten ruhen lassen, aus der Folie nehmen und aufschneiden.

Mit dem Kräuterjus einen Spiegel auf die Teller giessen, Filet darauf anrichten.

**Das ELITE Herbstrezept
für den Dampfgarer**