

Sous vide: Kalbsfielt oder Schweinefilet (zugeputzt)

Zubereitung:

- Das Filet mit einem Esslöffel Butter & Rosmarin Vakuumieren.
- Programm Sous Vide Garen einstellen und bei 54 Grad ca. 3 Stunden garen lassen.
- Das Filet aus dem Beutel nehmen und in einer Pfanne (optional Teppanyaki platte) scharf anbraten & würzen.
- Gleich servieren.

Alternative Einstellung: Dämpfen 54 Grad