

## ***Kalbsfilet oder Schweinefilet (zugeputzt)***

### Zubereitung:

- Das Filet mit einem Esslöffel Butter & Rosmarin einreiben.
- Mit einem Bratensensor so lange garen lassen, bis eine Temperatur von ca. 54 Grad erreicht ist.
- Das Fleisch ein paar Minuten ruhen lassen in Scheiben schneiden und servieren.

Alternative Einstellung: Dämpfen 54 Grad

**Ulrich Helminger, Hausmesse Frühjahr 2019**