

## Kalbsfilet am Stück (für 4 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 15 Min.

**Braten in Ofen:** ca. 1 St.

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten

700 g Kalbsfiletmittelstück CH, dressiert  
50g Rapsöl VitaÖl  
Schnittlauch fein geschnitten.  
1 dl Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Maldon Sea Salt Flakes

### Zubereitung

1. Das Kalbsfilet eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kalbsfilet in heisser Bratpfanne rundherum, gleichmässig anbraten.
3. Im Backofen bei 80°C etwa 1 Stunde und 30 Minuten bis zur Kerntemperatur von 60°C weitergaren.
4. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, Kalbsfilet aus dem Backofen nehmen und noch etwa 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
5. Das Olivenöl mit grobem schwarzem Pfeffer und Schnittlauch in einen warmen, tiefen Teller geben.
6. Kalbsfilet in gewünschte Scheiben tranchieren im Schnittlauch-Pfeffer-Öl wenden, mit Maldon Sea Salt Flakes würzen und sofort servieren.
7. Dazu passen alle Arten von Kartoffelgerichten oder Teigwaren.