

Kalbs-Entrecôte

für 2 Personen



540 g Entrecôte vom Kalb am Stück

> im Gussbräter rundum knusprig anbraten

> pfeffern, salzen

> im Gussbräter im Backofen bei 120° Umluft garen, bis eine Kerntemperatur von 65° erreicht ist
(dauert je nach Größe und Dicke ca 40 Minuten)

Das Fleisch ist dann schön rosé und superzart

> Nun noch ca 10 Minuten ruhen lassen

Als Beilagen gab es kandierte Möhrchen und Pommes Frites.

Guten Appetit!