



Kalbsfilet im Gemüsebett

Zutaten:

900 g Kalbsfilet
7 Scheiben Serranoschinken
300 g Cherrytomaten
250 g Zucchini
100 g Enoke Pilze
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Thymian und Rosmarin

Utensilien:

Alufolie
Rost auf Universalblech
Pfanne

Einstellungen:

Betriebsart: MChef + Heißluft plus
Temperatur: 125°C
Gourmet Units: 275
Intensität: mittel
Vorheizen: ein
Ebene: 2

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitung:

- 1 Zucchini längs in gleiche Stücke schneiden. Das Kerngehäuse jeweils abschneiden. Stielende der Pilze entfernen.
- 2 Kalbsfilet würzen, mit Serranoschinken umwickeln und in Alufolie einpacken. Bei hoher Hitze in der Pfanne von oben und unten anbraten.
- 3 Dialoggarer vorheizen.
- 4 Rost auf Universalblech legen. Alufolie entfernen und das Kalbsfilet in die Mitte des Rosts legen. Zucchini und Pilze darüber verteilen. Tomaten mit Stiel drumherum legen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter darüber verteilen und im vorgeheizten Dialoggarer zubereiten.