

Kalbssteak sous-vide

Zutaten

4 Kalbssteak, Nierstück à 150 g

Etwa 20 g Butter
4 Zweige Thymian
8 Pfefferkörner

90 Min bei 250g Steak's

Salz und Pfeffer

Bratbutter

Zubereitung

Steaks in einen Vakuumbbeutel geben.

Butter in Stücke schneiden und mit Thymian Zweigen und Pfefferkörner auf die Steaks verteilen.

Beutel verschweissen, im auf 60 Grad vorgeheizten Dampfgarer 45 Minuten ziehen lassen.

Steaks aus dem Beutel nehmen und Gewürze entfernen. Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter erhitzen, die Steaks pro Seite etwa ½ Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmten Teller anrichten und servieren.