

# Kalbsfilet im Kräutermantel



Hauptgang für 18 Personen

## Einkaufsliste

- 3 - 4 Kalbsfilet ca. 2,2 kg**
- Salz**
- Pfeffer**
- Ev. Fleischgewürz**
  
- 5 EL Orangenkonfitüre**
- 10 EL Paniermehl oder altbackenes Brot**
- 3 Bund Petersilie**
- 2 Bund Schnittlauch**
- 4 Zweige Thymian**
- 2 Zweige Rosmarin**
- Ev. Provencekräuter**
- 4 Knoblauchzehen**
- Schwarzer Pfeffer**
  
- 80 g Butter**
- 4 EL Olivenöl**
  
- Backtrennpapier**

## Vorbereiten

- a Die Filets 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und würzen mit Salz, Pfeffer und / oder Fleischgewürz.
- b Ev. altbackenes Brot mahlen zu Paniermehl.
- c Alle Kräuter sehr fein hacken. (Ev mit Stabmixer oder Hackeinsatz)
- d Knoblauchzehen fein hacken.
- e In einen hohen Mixbecher folgende Zutaten geben:  
80 g Butter / 4 Esslöffel Olivenöl / alle fein gehackten Kräuter  
die fein gehackten Knoblauchzehen / 10 Esslöffel Paniermehl
- f Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer alles fein vermischen.

## Zubereiten

- g Die Filets im heißen Olivenöl rundum kurz anbraten und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen.
- h Etwas abkühlen aber nicht erkalten lassen.
- i Die Filets mit Orangenkonfitüre rundum dünn bestreichen.
- j Die Kräutermischung auf den Filets rundum verteilen.  
Soweit können die Filets vorbereitet werden.
  
- k Filets eine Stunde vor Servieren im vorgeheizten Ofen (Umluft) mit Bratenthermometer bestückt auf der zweituntersten Rille garen.
- l Bei 55 Grad Kerntemperatur Ofen auf 220°C aufheizen.
- m Vorsicht, wenn Kerntemperatur zu steigen beginnt, Ofen bei 60 Grad Kerntemperatur ausschalten und Filets nur noch warm halten.
- n Filets etwa 10 Minuten ruhen lassen und dann in 2cm dicke Tranchen schneiden und auf vorgewärmte Teller servieren mit Sauce und Beilagen.