



Rezept für 6 Personen

Kalbsfilet & Tagliatelle & Ofenspargel

Kalbsfilet	Kalbsfilet putzen, zu Steaks schneiden, mit Salz einreiben und mit
Bacon	2 Scheiben Bacon einwickeln.
Salz & Pfeffer	In Butterschmalz kurz und kräftig anbraten.
Buttariis	Mit Pfeffer würzen und auf ein Blech geben und im
	Backofen
	bei 95°C Niedertemperatur, 58% Kerntemperatur garen.
Spargel	Spargel schälen und Enden abschneiden.
Butter	Nebeneinander auf ein Backblech legen.
Zucker	Mit Butterflöckchen belegen und mit Zucker, Salz & Pfeffer würzen.
Salz & Pfeffer	Im Combi-Backofen bei 180°C, 40% Feuchtigkeit, ca. 20 Minuten backen.
Tagliatelle	Tagliatelle in reichlich Salzwasser garkochen.
Salz	
Spargelschale	Spargelschale, Zucker, Salz & Pfeffer in Wasser auskochen.
Petersilie	Sahne in einem Topf cremig einköcheln lassen.
Sahne	Spargelfond einrühren, das es eine feine Sauce ergibt.
Zucker	Petersilie fein hacken zufügen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
Salz & Pfeffer	
Cherrytomaten	Cherrytomaten an der Rispe auf ein Backblech geben,
Olivenöl	mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Zucker, Salz & Pfeffer würzen.
Zucker	Im Backofen bei
Salz & Pfeffer	Heissluft, unterste Ebene, bei 120°C, ca. 45 Minuten backen.