Kalbsfilet mit Zitronenpfeffer und Chimichurri



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Pro Person ca. 160 g Kalbsfilet oder Kalbssteak aus der ★★★delicatessa

40 g Olivenöl

10 g Zitronenpfeffer, zum Beispiel aus der ★★★delicatessa

1 Zitrone, Abrieb

100 g Chimichurri classic aus der ★★★delicatessa

Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

Für die Marinade das Olivenöl mit dem Zitronenpfeffer mischen und den Abrieb einer Zitrone dazugeben.

Das von Ihrer ★★★delicatessa Metzgerei portionierte Kalbfleisch gut mit der Marinade mischen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Das Fleisch eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Das Fleisch entweder auf dem Grill oder in der Bratpfanne von beiden Seiten anbraten und kurz ruhen lassen, bis es eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht.

Mit Chimichurri servieren und geniessen.

★★★ delicatessa Globus