

# KALBSFILET IM SPECKMANTEL



## *Zutaten für 4 Personen*

1 Kalbsfilet, ca. 600 g  
100 g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A.  
Schinkenspeck  
Pilze nach Saison (Pfifferlinge, Champignons,...)  
1 kleine Schalotte  
1 EL Öl  
4 EL Butter  
1/2 TL frischen Rosmarin  
Salz, Pfeffer

## *Zubereitung*

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck umwickeln und in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2 Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und für ca. 20 Minuten in das auf 60 °C vorgeheizte Backrohr geben und dort ziehen lassen, bis es innen noch rosa ist.

Dazu passen Pilze nach Saison wie z.B. Pfifferlinge oder Champignons. Dafür 4 EL Butter in den Bratensatz geben und Pilze in einer Pfanne anbraten, klein geschnittene Schalotten kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer und Kräutern gut vermengen. Anschließend unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 5 Min. garen lassen. Das Kalbsfilet aus dem Backrohr nehmen und zusammen mit den Pilzen anrichten.

Kurz angedünsteter Rosenkohl ergänzt das Gericht optimal.