

Kalbskarree

Das Kalbskarree in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Dann das Karree mit Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft einreiben, zusammen mit Rosmarin, Thymian und dünn geschnittenen Knoblauch vakuumieren und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Eine Stunde vor dem Grillen oder Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Von jeder Seite 3 Minuten grillen, 1 Minute auf dem Teller ruhen lassen. 60°C Kerntemperatur sind perfekt.

Das Karree in dünne Scheiben schneiden und mit etwas grobem Meersalz und einer Spur Pfeffer vollenden.