
Schulterfilet vom Kalb

Kalbfilet - Saftig zart | BBQ Style

von Rurtalgriller



© Bild & Rezeptidee von Rurtalgriller - Fudii.online

Vorbereitung: 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** 30 Min. | **Gesamt:** 60 Min.

Zutaten:

900 g Schulterfilet vom Kalb
3 TL Senf, süß
1 gestr. TL Estragon
1 Zitrone (Abrieb davon)
3 TL Gewürzmischung nach Wahl
Lardo (italiano), in Scheiben,
alternativ anderer Speck

Zubereitung:

Für das **falsche Filet vom Kalb** zuerst das dünne Ende des Schulterfilets bis zur Mitte einschneiden und umklappen (siehe Video). Somit erreicht man, dass das Fleisch eine gleichmäßige Dicke erhält.

Das Fleisch mit dem süßen Senf einreiben.

Die Gewürzmischung mit Estragon und dem Abrieb der Zitrone vermischen.

Damit das Fleisch großzügig aber gleichmäßig würzen.

Den italienischen Speck in der Länge des Fleischstrangs überlappend auslegen und das Fleisch damit einwickeln. Gegebenenfalls mit Zahnstochern fixieren.

Grill auf 140°C indirekte Hitze vorbereiten und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 62°C darin gar ziehen.

Anschließend den Lardo entfernen und das Fleisch kurz von allen Seiten scharf anbraten. Danach 5 Minuten ruhen lassen, anschneiden und schmecken lassen. Guten Appetit!

Das **Schulterfilet** wird üblicherweise als Braten oder Schmorstück verwendet.