

## Kalbsfilet im Gemüsebett

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	35-45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

250 g	Zucchini	100 g	Enoki-Pilze oder Champignons
300 g	Kirschtomaten (ganze Rispen)	1 kg	Kalbsfilet, küchenfertig
7	Scheiben Serrano-Schinken		Salz/Pfeffer
	Olivenöl	2	Zweige Thymian
2	Zweige Rosmarin		

### Zubereitung:

Zucchini längs halbieren und die Zucchinihälften jeweils der Länge nach in 3 Spalten schneiden, Boden der Pilze abschneiden. Tomatenrispen vorsichtig spülen. Serrano-Schinkenscheiben dachziegelartig auf ein Stück Aluminiumfolie legen. Kalbsfilet darauf legen und fest einrollen. Kalbsfilet in der Aluminiumfolie ohne Fett rundherum ca. 2 Minuten scharf anbraten (durch die Aluminiumfolie wird vermieden, dass der Schinken beim Anbraten dunkel und möglicherweise hart und trocken wird). Kalbsfilet aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Aluminiumfolie wickeln, damit der Schinkenmantel erhalten bleibt. Dialoggarer vorheizen. Rost auf Universalblech legen. Kalbsfilet auf den Rost legen und Zucchini spalten und Pilze darauf verteilen. Tomatenrispen daneben legen.

Kalbsfilet und Gemüse mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin- und Thymianzweigen belegen. Speisethermometer in das Kalbsfilet einstecken und M Chef Menü im vorgeheizten Dialoggarer zubereiten.

**Einstellung Dialoggarer:** Betriebsart: M Chef + Heißluft plus, Temperatur: 125°C, Kerntemperatur: 57°C, Intensität: mittel, Vorheizen: ein, Crisp function: aus, Ebene: 2