

## Alle Infos auf einen Blick



Fleischstück	Anbraten	Garen bei 80 Grad	Kerntemperatur
<b>Schwein</b>			
Filet (Medaillons)	2 Min. pro Seite	40 Min.	65°
Filet (ganz)	6–7 Min.	1,5 Std.	65°
Spanferkel (1 kg)	5–6 Min.	3–3,5 Std.	65°
Schulterbraten (1,2 kg)	8–10 Min.	4–4,5 Std.	65°
Lende (1 kg)	6–7 Min.	2,5–3 Std.	65°
<b>Kalb und Rind</b>			
Kalbsfilet (ganz)	5–6 Min.	1,5 Std.	60°
Kalbshaxe	8–10 Min.	5 Std.	60°
Kalbsbraten (1,2 kg)	7–8 Min.	3–3,5 Std.	60°
Rinderfilet (Medaillons)	2 Min. pro Seite	45 Min.	55–60°
Rinderfilet (ganz)	6–7 Min.	1,5–2 Std.	55–60°
Rinderbraten (1 kg)	7–8 Min.	3–3,5 Std.	55–60°
Roastbeef (1,2 kg)	10 Min.	2,5–3 Std.	50–60°
<b>Lamm und Reh</b>			
Lammrückenfilet	4–5 Min.	25 Min.	55°
Lammkarree	5–6 Min.	1–1,5 Std.	55°
Lammkeule (1,5 kg)	8–10 Min.	5,5–6 Std.	60°
Rehfilet (Medaillons)	2 Min. pro Seite	30 Min.	60°
Rehrückenfilet (ganz)	5–6 Min.	1 Std. 45 Min.	60°
Rehbraten (1 kg)	7–8 Min.	2,5 Std.	60°
<b>Geflügel</b>			
Entenbrustfilet	4–6 Min.	40–50 Min.	70°
Hähnchenbrustfilet	4–5 Min.	30–45 Min.	70–75°
Putenbraten (1,2 kg)	7–8 Min.	5 Std.	75°
Ente (2,5 kg)	1 Std. bei 220 Grad	5,5 Std.	75°
Gans (4 kg)	1 Std. bei 220 Grad	6,5 Std.	75°
<b>Fisch</b>			
Thunfisch (400–500 g)	1 Min. pro Seite	25 Min.	70–80°
Lachsfilet (180 g)	1 Min. pro Seite	20 Min.	70–80°
Dorade (450–500 g)	1 Min. pro Seite	50 Min.	70–80°
Kabeljaufilet (220 g)	1 Min. pro Seite	20 Min.	70–80°
Schwertfischsteak (400 g)	1 Min. pro Seite	30 Min.	70–80°