

Rezept

# Kalbsfilet mit Äpfeln und Schalotten

Ein Rezept von Kalbsfilet mit Äpfeln und Schalotten, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> durchwachsener Speck in dünnen Scheiben	<b>600 g</b> Kalbsfilet (ersatzweise Schweinefilet)
Salz	Pfeffer
<b>6</b> Schalotten	<b>3</b> rote Äpfel
<b>3 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>3-5</b> frische Lorbeerblätter
<b>150 ml</b> Cidre (oder Apfelwein)	<b>200 ml</b> Kalbsfond (aus dem Glas)
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Speck ohne Schwarte in feine Streifen schneiden, in der Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig rösten, herausnehmen. Das Fleisch in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Die Schalotten schälen, längs in Spalten schneiden. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen.
2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten je 3 Min. braten, herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
3. Die Butter in die Pfanne geben und erhitzen. Äpfel darin wenden, mit 1 EL Puderzucker bestreuen und goldbraun braten, herausnehmen.
4. 1 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen, die Schalotten darin anbraten. Lorbeerblätter und Cidre dazugeben und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Den Fond dazugeben und offen weitere 5 Min. kochen lassen.
5. Petersilie waschen und trocknen, die Blätter in Streifen schneiden. Fleisch und Äpfel in die Sauce geben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit Petersilie und Speck bestreuen.