

Rezept

Kalbsfilet mit Äpfeln und Schalotten

Ein Rezept von Kalbsfilet mit Äpfeln und Schalotten, am 22.09.2023

Zutaten

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