



schweinefilet mit äpfeln und calvados

Für 4 Personen

zutaten

1 Schweinefilet (ca. 700 g)
Salz, Pfeffer
1 TL Rosmarinnadeln
2 EL Pflanzenöl
2 Zwiebeln
2 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
4 EL Calvados



zubereitung

Das Fleisch abwaschen, mit Küchenkrepp trocknen und Sehnen und Fett mit einem scharfen Messer entfernen.

Mit Salz und gehackten Rosmarinnadeln würzen.

Öl in eine Pfanne erhitzen, das Filet darin rundherum scharf anbraten. Hitze zurückschalten, das Fleisch 10-15 Minuten weiterbraten, bis es fast gar ist.

Filet in Alufolie wickeln und im Ofen bei 75 Grad warmhalten.

Die Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Äpfel in nicht zu schmale Spalten schneiden. Äpfel und Zwiebelringe in der Pfanne im verbliebenen Öl unter vorsichtigem Wenden etwa 15 Minuten garen. Das Filet salzen, wieder in die Pfanne legen.

Mit dem Calvados übergießen und flambieren. Mit der Sahne ablöschen, umrühren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Rösti.