

Kalbfleisch mit Calvados-Soße und Mini-Rösti

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|------------------------|---------------------|
| 300 g Kalbsfilet | 350 g feste Kartoffeln | 1 Chilischote |
| 3 Zwiebeln | 2 rote Äpfel | 125 g Crème-fraîche |
| Butter | Mehl | 1 TL Speisestärke |
| 200 ml Apfelsaft | 200 ml Kalbsfond | 3 EL Calvados |
| Sonnenblumenöl | Cayennepfeffer | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Anschließend zwei Zwiebeln abziehen und in feine Würfel hacken. In die Pfanne geben und dann die Hitze reduzieren. Etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und je etwa einen Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten goldbraun braten, danach die Rösti wenden und wieder etwa zehn Minuten braten. Danach im Ofen warm stellen. Anschließend das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, dann das Kalbfleisch portionsweise hinzufügen und mit etwas Mehl bestäuben. Etwa zwei Minuten braten, dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen bei etwa 60 Grad warm halten. Das Bratenfett aus der Pfanne entfernen und erneut etwas Butter erhitzen. Die Äpfel schälen und in Schnitzen schneiden, anschließend beidseitig je drei Minuten goldbraun braten. Dann für die Garnitur warm stellen und die letzte Zwiebel abziehen. In feine Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und etwa fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend zum Fleisch geben. Für die Calvados-Soße den Apfelsaft und den Kalbsfond in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Die Speisestärke mit dem Calvados anrühren und dazugeben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und dazugeben. Das Ganze unter Rühren aufkochen, dann die Hitze reduzieren und kurz weiterköcheln lassen. Im Anschluss die Crème-fraîche hinzufügen und so lange rühren, bis die Soße sämiger ist. Das Fleisch und die Zwiebelringe untermischen und heiß werden lassen. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, dem Cayennepfeffer und etwas Butter abschmecken. Das Kalbfleisch mit der Calvados-Soße und den Mini-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Buschmann am 18. Januar 2012