

Schweine-Filet mit Apfel-Calvados-Soße, Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Schweinefilet:

1 Schweinefilet à 300 g neutrales Speiseöl Salz, Pfeffer

Für die Apfel-Calvados-Sauce:

1 Speisezwiebel 1 säuerlicher Apfel 200 ml Schlagsahne

50 ml Calvados 100 ml Apfelsaft neutrales Speiseöl

Salz Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

300 g mehlig. Kartoffeln 1 Ei Butter, Olivenöl, Salz

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelrösti Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffelraspel in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken, mit Ei vermengen und mit Salz abschmecken. Aus der Masse kleine Rösti formen und von beiden Seiten in Butter und Öl fünf Minuten ausbacken.

Für das Schweinefilet Fleisch waschen, trocken tupfen und in Öl scharf anbraten. Fünf Minuten in der Pfanne sanft weiter garen lassen. Salzen, Pfeffern und in den Backofen geben.

Für die Apfel-Calvados-Sauce Apfel und Zwiebel schälen, würfeln und in Öl anbraten. Mit Calvados ablöschen, Apfelsaft hinzugeben und einkochen lassen. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden und mit der Apfel-Calvados-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Hanraths am 08. Februar 2016