

# Kalbsbries und Kalbsfilet mit glacierten Äpfeln

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine tolle Zubereitung aus der Normandie

## Zutaten

- 400 g taufisches Kalbsbries
- Etwas Suppengrün
- 400 g pariertes Kalbsfilet als Medaillon geschnitten (2 Stück à 50g)
- 1 Gläschen brauner Kalbsfond
- 2 - 3 Stück frischer Chicorrée
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 - 3 Stück Elstar oder Cox Orange Äpfel
- 1 Becher Crème fraîche
- 4 cl Calvados
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das frische Kalbsbries gut wässern, danach 3-4 min. in kochendes Salzwasser mit Suppengrün geben. Abkühlen, die äußeren Häute entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt3**

Das parierte Kalbsfilet in gleichmäßige, 50 g schwere Medaillons schneiden.

### **Schritt4**

Die Äpfel schälen, vierteln und in dicke Spalten schneiden.

### **Schritt5**

Den Chiccorèe in ½ cm breite Streifen schneiden, die Zwiebeln in dünne Streifen.

### **Schritt6**

Der Chiccorèe:

### **Schritt7**

Die Zwiebeln in Butter glasig angehen lassen, den Chiccorèe dazu geben, salzen, pfeffern etwas mit Brühe angießen. 4 - 5 min dünsten, kurz halten.

### **Schritt8**

Die glacierten Äpfel:

### **Schritt9**

Die Apfelspalten in etwas braune „Nussbutter“ geben, mit Zucker bestreuen und 2 - 3 min. braten, karamellisieren.

### **Schritt10**

Ev. mit etwas Calvados flambieren.

### **Schritt11**

Kalbsfilet und Kalbsbries:

### **Schritt12**

Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt13**

In Butter, 1 - 2 min. von jeder Seite, appetitlich braun herausbraten, Warm halten, rosa lassen, keinesfalls übergaren.

### **Schritt14**

Die Calvadossoße:

### **Schritt15**

Die Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen, Calvados und Crème fraiche dazu geben, verkochen, reduzieren lassen, nachschmecken.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Auf einem großen, dekorativen Teller zunächst das Chicorrée - Gemüse placieren.

## **Schritt18**

Die glacierten Apfelspalten "fächerförmig" drum herum legen.

## **Schritt19**

Darauf folgt das Fleisch, das mit der „cremig, satten Calvadossoße“ nappiert / überzogen wird.

## **Schritt20**

Gern reiche ich zu diesem edlen, leichten Gericht nur ein kleines Blätterteigkissen oder einen Fleuron als "Sättigungsbeilage".

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** edel, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsbries-und-kalbsfilet-mit-glacierten-aepfeln/>