

# KALBSNUSS AN CALVADOSSAUCE



## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

Ca. 800 Gramm Kalbsnuss  
Bratbutter, Salz und Pfeffer

### **Sauce:**

1dl. Calvados  
3 dl Apfelwein od. alkoholfreier Apfelwein  
4dl Kalbsfond oder dunkle Gemüsebouillon  
2 Schalotten, halbiert  
1,5 dl Vollrahm  
1 Tl. Maisstärke ( Maizena)  
Salz und weisser Pfeffer

### **Äpfel:**

2 Äpfel ( z.B. Maigold od. Golden Delicious )  
Butter zum Dämpfen  
1 El. Zucker  
2 dl Apfelwein od. alkoholfreier Apfelwein

## **ZUBEREITUNG:**

1. Ofen auf 80 Grad vorheizen, 1 Platte und die Teller darin vorwärmen.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in der Bratbutter rundum ca. 15 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen und im vorgeheizten Ofen 2 ½ - 3 Stunden garen. Die Kerntemperatur soll 60 – 65 Grad betragen.
3. Für die Sauce überschüssiges Bratfett in der Pfanne mit Haushaltspapier auftupfen. Calvados, Apfelwein, Fond oder Bouillon und Schalotten zum Bratensatz geben. Bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen. Flüssigkeiten absieben und in die Pfanne zurückgeben. Rahm mit Maisstärke verrühren und zur Flüssigkeit geben. Unter Rühren aufkochen und abschmecken.
4. Von den Äpfeln mit dem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und diese in heisser Butter andämpfen. Den Zucker beugeben und mit Apfelwein ablöschen. Nur knapp weich garen.
5. Die Kalbsnuss in feine Tranchen schneiden. Etwas Sauce auf die Teller verteilen und das Fleisch und die Äpfel darauf verteilen und ausgarnieren.

**13.12.05 fh**