

# Schweine-Filet mit Apfel in Calvados-Sahne

## Für 4 Personen:

1 Schweinefilet, (700 g)	1 TL Rosmarinnadeln	2 EL Rapsöl
2 größere Zwiebeln	2 große, säuerliche Äpfel	250 ml Sahne
4 EL Calvados	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen.

Die Äpfel schälen und achteln.

Das Schweinefilet abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Rosmarinnadeln einreiben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die Temperatur herunterschalten und das Fleisch weitere 10-15 Minuten braten, bis es fast gar ist. In Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.

Äpfel und Zwiebelringe im verbliebenen Öl (evtl. noch etwas Öl hinzufügen) bei mittlerer Temperatur 15 Minuten braten. Dabei ab und zu vorsichtig wenden.

Die Sahne bereitstellen.

Das Filet wieder in die Pfanne zu den Äpfeln und Zwiebeln legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Calvados übergießen und flambieren. Mit der Sahne ablöschen, einmal umrühren und nochmal ganz kurz aufkochen lassen.

Als Beilage seien Salzkartoffeln, Kartoffel-Gratin oder Kartoffel-Stampf empfohlen.

Oda Schellhas am 15. Januar 2023