

Kalbssteak mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

- Filetsteaks vom Kalb
- 2 säuerliche Äpfel
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Butterschmalz
- Salz
- etwas Puderzucker
- 2-3 EL Apfelsaft
- 2 Nelken
- frische Thymianblättchen



Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel quer in dünne Scheiben schneiden. Kalbssteaks pfeffern, im heißen Butterschmalz auf jeder Seite 3 - 5 Minuten braten, salzen, herausnehmen, warm stellen. Die Äpfel leicht mit Puderzucker bestäuben und in dem Bratfond auf beiden Seiten braten, Apfelsaft und Nelken dazugeben, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen darüber streuen. Apfelscheiben auf die Kalbssteaks verteilen und servieren.

Dazu: Kartoffel-Apfel-Gratin