**Sautierte Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln und Calvados-Sauce**

**Zutaten 4 Personen**

Schweinsfilet, dressiert 480g

Gewürzsalzmischung für Fleisch 8g

Weissmehl 15g

Sonnenblumenöl, high oleic 40g

Butter 15g

Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse 240g

Zitronensaft 5g

Apfelwein 80g

Kalbsjus, gebunden 120g

Saucenrahm, 35% 40g

Calvados 30g

Salz

Pfeffer, schwarz, aus der Mühle



Apfel in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln

Schweinsfilet in Medaillons zu je 40g schneiden



Im heissen Öl die Medaillons beidseitig sautieren, herausnehmen und warm stellen

Die Schweinsfilet-Medaillons würzen und mit Weissmehl bestäuben



Die Apfelscheiben herausnehmen und auf jedes Medaillon eine Apfelscheibe legen

Das Öl abgiessen

Die Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin unter leichter Farbgebung weich sautieren





Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen, den Saucenrahm beigeben und abschmecken

Die Sauce mit Calvados parfümieren

Mit dem Kalbsjus auffüllen, kurz kochen lassen und die Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren

Den Bratensatz mit dem Apfelwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen