Rinderfilet mit Calvados

400 g Rinderfilet
Butterschmalz
1 Apfel
4 cl Calvados
2 Eßl. Schmant

- Das Filet mit Pfeffer würzen
- Butterschmalz erhitzen und das Filet gut anbraten
- Apfel schälen und in Spalten schneiden
- Das Filet zugedeckt im Ofen warm stellen und ziehen lassen
- Die Apfelspalten im verbliebenen Bratfett schwenken
- Calvados zugießen und den Bratansatz ablöschen
- Den Schmand vorsichtig einrühren und mit Salz abschmecken
- Das Filet salzen und schräg in Scheiben schneiden
- Mit Apfel und Soße anrichten
- Dazu passt ein frisches Baguette