

PLÄTZLI À LA MINUTE

mit Calvadosäpfel

- 4 grosse Plätzli à la minute (z.B. Eckstück)
- Salz
- 1 El grobkörniger Pfeffer
- 2 El Senf
- 2 El flüssiger Honig
- 1 El Bratbutter

Calvadosäpfel

- 2 Äpfel
- ½ Zitrone, Saft
- 1 El Butter
- 2 El Zucker
- 2 dl Calvados
- 1 dl Bouillon
- 1 Becher Crème fraîche (180 g)
- Salz und Pfeffer



-
- Fleisch mit Salz und grobkörnigem Pfeffer würzen und mit Senf und Honig bestreichen.
 - In der heissen Bratbutter je 1 Minute anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte geben, im auf 80 Grad heissen Ofen warmstellen.
 - Für die Calvadosäpfel die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Zitronensaft wenden.
 - Butter, Zucker und die abgetropften Apfelscheiben im Bratensatz bei mittlerer Hitze schön braun werden lassen. Mit Calvados ablöschen, mit Bouillon auffüllen und köcheln lassen, bis die Apfelscheiben knapp weich sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
 - Crème fraîche in die Sauce rühren und abschmecken. Sauce eventuell etwas einköcheln lassen.
 - Plätzli auf Tellern verteilen, mit den Apfelscheiben belegen und die Sauce dazugeben.

Dazu passen

Breite Nudeln oder Spätzli