



Kalbsfilet am Stück mit Äpfeln und Dörrfrüchten gefüllt an Calvadosauce

1 grosses Kalbsfilet am Stück	mit Haushaltspapier trocken tupfen, der Länge nach ca 3 cm tief einschneiden
1 Apfel	schälen, in kleine Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben
wenig Zitronensaft	darüber träufeln
4 Dörraprikosen 4 Dörrzwetschgen	in kleine Würfeli schneiden, beifügen
1 Bund Petersilie	waschen, trocken schütteln, fein hacken, beifügen
1 EL Pistazienkerne 1 EL Pinienkerne	leicht hacken, dazu mischen. Das Kalbsfilet mit der Apfel-Dörrfrüchtemasse füllen, verschliessen, mit Küchenschnur (eventuell Zahnstocher) alle 3 cm binden
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, das Kalbsfilet ca 6-8 Minuten allseitig anbraten, auf eine vorgewärmte Platte legen und in die Mitte des auf 80° vorgeheizten Ofen geben. Ca 1-1½ Stunden im Ofen garen. Das Filet kann anschliessend bei 60° nochmals 30 Minuten warmgehalten werden
1 EL Tomatenpüree	in den Bratensatz geben und leicht anrösten
1 dl Calvados 1 dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen, absieben, beiseite stellen
2 EL Zucker	in einem neuen kleinen Pfännchen karamellisieren
1 dl Weisswein 1 dl Fleischbouillon Bratensatz	ablöschen
1 EL Bratensaucenpulver	mit ca 1 dl Wasser anrühren, dazu giessen
1 EL Butter	in einer Pfanne schmelzen
1 Apfel	schälen, in Würfelchen von ca ½ cm schneiden, in der Butter leicht andünsten
½ dl Calvados	ablöschen, etwas einkochen lassen, die Sauce durch ein Sieb dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken