

Flambiertes Rehentrecôte an Calvadosauce (4 Personen)

	Calvadosauce
1 grosser Apfel	Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden.
1 EL Butter	Butter schmelzen und den Apfel in der Butter andünsten.
4 EL Calvados 1,5 dl Kalbsfond	Mit Calvados und dem Fond ablöschen und leicht einkochen lassen.
1 dl Saucenrahm Salz, Pfeffer aus der Mühle	Dann den Rahm einrühren und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer würzen
Calvados	Die Sauce abschmecken. Den Ofen auf 75 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
1 Rehentrecôte Salz, Pfeffer Bratbutter	Das Fleisch würzen und gut anbraten.
1 dl Calvados	Calvados über die Medaillons giessen, erhitzen und flambieren.
einige Thymianblättchen	Das Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen und mit Thymianblättchen bestreuen. Im Ofen bei 75 Grad ca. 30 Min. ziehen lassen.
	Anrichten: Vor dem Anrichten die Sauce nochmals aufkochen. Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und das Fleisch in Scheiben schneiden und anrichten. Sofort servieren.