

## KALBSCARRÉ MIT THURGADOS

Als Hauptgang für 4 Personen

400 g	Kalbscarré	<p>Das Fleisch in Bratbutter rundum gut anbraten. Den vorgewärmten Thurgados über das Fleisch giessen und flambieren.</p> <p>Mit dem Fond ablöschen.</p> <p>Den Braten aus der Sauce heben, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Ofenform legen. Im auf 80°C vorgeheizten Ofen während 2 Stunden garen.</p> <p>Die geschälten Äpfel in Schnitze schneiden und im Zuckerwasser weich kochen.</p> <p>Apfelschnitze von der Flüssigkeit trennen und mit Thurgados flambieren und warmhalten.</p> <p>Den Fleischfond zurück in eine Pfanne geben, Kochwasser der Äpfel und Flambierflüssigkeit beifügen und um einen Drittel einkochen, absieben und mit "beurre manié" binden.</p> <p>Einrühren und schwach erhitzen</p> <p>Sauce abschmecken.</p> <p>Das Kalbscarré in Tranchen von 0,5 cm schneiden. Mit Sauce anrichten und mit den Apfelschnitzen garnieren.</p>
	Bratbutter	
1 dl	Thurgados	
3 dl	Kalbsfond	
	Salz, Pfeffer	
2	Äpfel	
1 dl	Wasser	
1 EL	Zucker	
0,5 dl	Thurgados	
10 g	Mehl, Butter	
100 g	Crème fraîche	
	Salz, Pfeffer	