

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Vier dünne Kalbsfiletmedaillons
- Drei Esslöffel Calvados
- Zwei Teelöffel Butter
- Vier Esslöffel fein geschnittene Apfelwürfel
- Sechs Esslöffel Weisswein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- Vier dünne Kalbsfiletmedaillons à je 60 g
- 3 cl Calvados
- 40 g Butter
- 60 g fein geschnittene Apfelwürfel
- 10 cl Weisswein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butter in der Pfanne erhitzen, Medaillons auf beiden Seiten je zwei Minuten braten. Mit Calvados flambieren.
- Die Medaillons in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Apfelwürfel begeben und in der Butter schwenken.
- Mit Weisswein ablöschen, Demi-Glace und Vollrahm dazugeben und kurz aufkochen. Die Sauce würzen.
- Die Medaillons in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeisenteller mit Beilagen anrichten.