Schweinsmedaillons mit Calvadosäpfeln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Stck.	Schweinsfilet (3-4 cm hoch) ca. 800 gr.	Filets mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit Bindfaden fixieren
100 gr.	Frühstücksspeck	
2	Äpfel gross	Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Früchte in Schnitze schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
1 EL	Zitronensaft	
2,5 dl	Calvados	Calvados und 2, 5 dl. Wasser erhitzen, Apfel-Schnitze hineingeben und ca. 8-10 Minuten garen
		Äpfel herausnehmen und warm halten
50 gr.	Mandeln gehobelt	Mandeln in einer Pfanne goldgelb rösten und in ein Schälchen schütten
40 gr.	Bratbutter oder Margarine Pfeffer weiss Salz	Bratbutter erhitzen, Schweinsmedaillons 3-4 Minuten von jeder Seite darin braten, mit Pfeffer und Salz würzen, warm halten
		Den Bratenfond mit der Calvados- Flüssigkeit ablöschen
1,5 dl	Crème fraîche Butter	Crème fraîche und etwas Butter unter die Sauce geben und abschmecken
		Alles zusammen anrichten, Sauce und Mandeln dazu servieren

Beilagen:
- Trockenreis
- Broccoli