

# Kochen mit Klaus

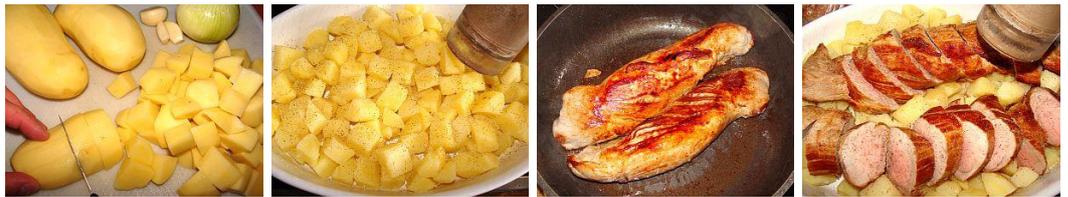
## Filet-Gratin mit Calvados-Rahm

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 kg Schweinefilet, 1 Zwiebel, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 3 EL Mehl, 125 ml Calvados, 200 ml Sahne, Öl,
- je 250 ml Fleisch- & Gemüsebrühe, 1 EL Thymian, 300 g Emmentaler

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, würfeln, 15 Min. in kochendem Salzwasser garen u. abtropfen lassen. In eine gefettete Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Käse grob reiben.



2. Filet waschen, trockentupfen u. in heißem Öl rundherum ca. 10 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen, in Scheiben schneiden (Saft auffangen) u. auf den Kartoffeln verteilen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Zwiebeln im heißen Bratfett glasig dünsten, Knobi kurz mitbraten. Mehl zugeben u. anschwitzen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Mit Sahne u. Brühe ablöschen. Calvados zugeben, aufkochen u. ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Fleischsaft, Salz, Pfeffer u. Thymian würzen. Mit ca. 100 g Käse unter Rühren andicken.



4. Filet mit dem Calvados-Rahm übergießen, dem Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft: 175°C) ca. 30 Min. überbacken.

*Tipp des Chaoten:* *Calvadosanteil je nach Geschmack variieren.*

