

## Ris de veau avec pommes et Calvados

Milken mit Äpfeln an Calvadosauce  
Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

600 gr. Milken  
Lorbeerblatt  
Nelken  
1 kleine Zwiebel (geschält)  
2 festkochende Äpfel  
wenig Zitronensaft  
2 El Butter  
Salz  
Pfeffer  
½ dl Calvados (mindestens)  
1½ dl leichte Hühnerbouillon  
1 dl. Rahm  
1 Tl. Senf  
2-3 Tr. Tabasco  
1 Eigelb



dazu **Nüdeli** und **Kefen**. (**Fettschrift** = weitere Zutaten)

### Zubereitung der Milken:

Die Milken mind. 1 Std. im kalten Wasser einlegen. Dabei das Wasser mehrmals wechseln. Abschütten und nochmals kalt spülen.

Die Milken in einer Pfanne mit kaltem Wasser bedecken, welches ein Lorbeerblatt, 2 Nelken und eine kleine, geschälte Zwiebel enthält und langsam zum Kochen bringen. Nur gerade 2 Minuten ganz leicht kochen lassen, dann herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Die erkalteten Milken von allen Adern, Hautfetzen und Fettansammlungen befreien. Nur die dünne Haut nicht entfernen. Die Fleischstücke in 1 cm. dicke Tranchen schneiden.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in etwa 1 cm. dicke Ringe schneiden. Sofort mit wenig Zitronensaft bestreichen, damit sie sich an der Luft nicht verfärben.

In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Die Apfelringe darin beidseitig etwa 3 Min. dünsten; darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Milken mit Salz und Pfeffer würzen und in der restlichen Butter beidseitig braten. Mit der Hälfte des Calvados ablöschen. Sofort herausnehmen und ebenfalls warm stellen.

Bouillon und restlichen Calvados zum Bratensatz geben und zur Hälfte einkochen lassen.

Inzwischen den Rahm „flaumig“ schlagen.

Senf und Tabasco zur eingekochten Sauce rühren. Den Rahm beifügen und aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das verquirlte Eigelb unter die Sauce schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce darf jetzt nicht mehr kochen. (Gerinnung des Eigelbs).

Sofort über die Milken anrichten und mit den Apfelringen garnieren.

### Zubereitung der Kefen:

**Kefen** rüsten. ½ fein geschnittene **Zwiebel** mit einer fein gehackten

**Knoblauchzehe** in einer mit **Butter** erhitzten Panne anziehen. Die Kefen beigegeben und bis knapp bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken.