

## Gratinierte Steaks mit Calvadosrahm

Verführerisch, mit Apfel und Käse

 30 min.

**Zutaten für 4 Portionen:**



1 Schalotte  
1 EL Butter  
4 EL Calvados  
150 ml Rinderfond (aus dem Glas)  
200 g Sahne  
Salz  
Pfeffer  
4 Rindersteaks à ca. 180 g  
1-2 EL Öl zum Braten  
1 großer Apfel  
150 g Saint Albray mild & würzig  
einige Salbeiblättchen

### Zubereitung

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin goldgelb andünsten. Calvados hinzugießen und kurz einkochen lassen. Rinderfond und Sahne dazugießen, aufkochen. In ca. 5 Min. etwas einkochen lassen, dann die Sauce mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Steaks in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf ein Backblech legen. Den Apfel waschen und trocknen, entkernen, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Saint Albray in Scheiben schneiden. Die Steaks mit Apfel und Saint Albray belegen. Salbeiblättchen darauf verteilen. Das Backblech in den Ofen schieben und die Steaks ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Die Sauce erwärmen und zu den Steaks reichen.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2805 KJ / 670 Kcal  
Eiweiß: 51 g  
Fett: 45 g  
Kohlenhydrate: 7 g