

# Schweinefilet am Spieß mit Apfelspalten



## Zutaten für drei Personen:

300 g Schweinefilet  
9 Salbeiblätter  
1 Knoblauchzehe  
1 1/2 EL neutrales Öl  
1/4 TL Meersalz  
2-3 EL Calvados oder Apfelwein  
2 säuerliche Äpfel (Boskop)  
neutrales Öl zum Braten  
125 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Zucker

1. Schweinefilet waschen und trocknen, dann in feine Scheiben schneiden.
2. Salbei waschen, trocken tupfen und hacken. Knoblauch abziehen, pressen und mit Salbei, Öl, Meersalz und einem EL Calvados verrühren.
3. Die Schweinefiletscheiben untermischen und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
4. Die Äpfel vierteln, entkernen und jedes Viertel wieder in drei Scheiben schneiden. Apfelspalten kurz in kaltes Salzwasser tauchen und abtropfen lassen.
5. Fleischscheiben und Apfelspalten abwechselnd

auf Schaschlikspieße stecken und mit dem restlichen Calvados bestreichen.

6. Spieße in einer großen Pfanne in etwas Öl von jeder Seite drei bis vier Minuten braun braten.

7. Herausnehmen und abgedeckt im heißen Backofen warm halten.

8. Restliche Apfelspalten würfeln und in der Pfanne im restlichen Bratensud ein bis zwei Minuten schwenken. Gemüsebrühe dazugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

9. Auf heißen Tellern servieren.

## Hinweise:

Als Beilage Reis und grünen Salat mit Zitronensauce wählen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezeptanregung: Zeitschrift Brigitte, 04/2002, S. 186  
Anpassung und Foto: Walter Stand 06.01.2023