Kalbsnuss mit Cidre und Äpfeln

4 leicht säuerliche Äpfel
600 g Kalbsnuss
Salz
gemahlener weisser Pfeffer
1 Zwiebel
20 g Butter
1 EL Öl
1/ Liter Cidre
1 TL Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
2 EL Creme fraiche

1 Die Nuss waschen und trocknen. Die Zwiebel schälen, würfeln und mit Butter und Öl glasig braten.

2 Backofen auf 200 Grad (Heissluft 180) vorheizen. Die Kalbsnuss mit den Zwiebeln in einen Bräter geben und 30 Minuten offen braten lassen. Dabei nach 10 Minuten mit der Hälfte des Cidre begiessen.

3 In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und rund um das Fleisch anordnen. Mit dem restlichen Cidre begiessen, mit Zucker und Zimt bestäuben und in 15-20 Minuten fertig braten.

4 Die Kallbsnuss herausnehmen und mit Alufolie umwickeln. Warmstellen. Die Äpfel aus der Form nehmen und auf einer Platte anrichten. Den Bratenfond mit der Creme fraiche lösen und verrühren und auf der Platte etwas einkochen lassen.

5 Das in Scheiben geschnittene Fleisch zu den Äpfeln drapieren und die Sosse getrennt dazu reichen.