

Rindersteaks mit Cognac-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Steak(s) vom Rinderfilet (à 200g)
- 4 Körner Piment
- 1 EL Pfeffer, ganz, schwarz
- 1 EL Pfeffer, ganz, weiß
- 1 EL Pfeffer, ganz, grün
- 2 EL Öl
- 4 EL Cognac
- 20 g Butter
- 250 ml Sahne
- Salz

Rezept:

Pfeffer- und Pimentkörner grob zerkleinern. Die Steaks darin wenden und die Mischung gut festdrücken. Die Steaks in Öl auf beiden Seiten je 1 min. bei größter Hitze braten. Hitze reduzieren und auf jeder Seite 2-4 min. braten. Aus der Pfanne nehmen in Alufolie wickeln und beiseite stellen.

Das Bratfett abgießen und den Bratfond mit Cognac ablöschen. Butter dazugeben und die Sahne unter Rühren dazugießen. Soße je nach gewünschter Konsistenz einkochen und mit Salz abschmecken.

Die Steaks auf Tellern anrichten. Den Fleischsaft der Steaks in der Alufolie auffangen und unter die Soße mischen. Steaks damit überziehen.