

Steak au poivre / Pfeffersteak

4 Personen / Zubereitung 22 Min. / einfach

- 4 Rinderfilet-Stücke (à ca. 200g)
- 4 Suppenlöffel geschroteten schwarzen Pfeffer
- 30 g Butter
- 40 g Creme Fraiche
- 2 TL scharfen Senf
- Salz

Den Backofen auf 70°C vorheizen und die Teller darin warmstellen. Die Steaks im geschroteten Pfeffer wälzen, Butter in die Pfanne geben und aufheizen. Die Steaks ca. 2 Minuten (= englisch, entsprechend länger für medium) beidseitig scharf anbraten und mit Cognac / Whisky flambieren. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen ruhen lassen. In die Fleischpfanne die Sahne und den Senf geben und köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Die Steaks und Sauce auf die vorgewärmten Teller geben. Servieren Sie dazu Bratkartoffeln und Salat oder Prinzessbohnen.