

Zartes Rindersteak mit buntem Pfeffer und Cognac Sahnesoße

Zutaten für 4 Portionen:

4 zarte Rindersteaks vom Roastbeef (diese Woche bei uns im Angebot), 2 EL Öl, 4 Körner Piment, 1EL Pfeffer schwarz ganz, 1 EL Pfeffer ganz weiß, 1 EL Pfeffer ganz grün, 4 EL Öl, 4 EL Cognac, 20 g Butter, 250 ml Sahne. Die Pfeffer- und Pimentkörner grob

Zubereitung:

Die Pfeffer- und Pimentkörner grob zerkleinern. Die Steaks damit würzen und fest andrücken. Die Steaks bei hoher Hitze ins Öl von beiden Seiten kräftig anbraten (jeweils ca. 1 Minute). Die Hitze reduzieren und auf jeder Seite 2-4 Minuten braten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und etwas ruhen lassen. Den Bratfond mit Cognac ablöschen, die Butter dazu geben und die Sahne unter ständigem Rühren dazugießen. Je nach gewünschter Konsistenz einköcheln und mit Salz abschmecken. Die Steaks auf Tellern anrichten und mit der Soße überziehen.