Pfeffersteak wie im Restaurant

Zutaten

- 2 Rumpsteak
- 2–3 TL Grüner Pfeffer
- 30 g Butter
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 2 Schalotten
- Cognac

Zubereitung

1. Bei dem Rumpsteak darauf achten, dass es überall gleich dick ist. Die Steaks jetzt trocken, also ohne Öl, in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit den grünen Pfeffer mörsern.
2. Das Fleisch erst mit Salz und Pfeffer würzen, wenn es aus der Pfanne genommen wird. Die Steaks in den Ofen bei 95 Grad stellen (53 Grad Kerntemperatur vom Fleisch soll erreicht werden).
3. Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Schalotten und Pfeffer dazugeben und anschwitzen. Das Ganze jetzt mit Cognac ablöschen und flambieren. Darauf achten, dass man dies nicht unter der Dunstabzugshaube macht. Jetzt mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Wenn die Soße fertig ist, noch einen Schuss des Pfefferwassers hinzu.
4. Das Steak jetzt aus dem Ofen nehmen, mit der Soße servieren und fertig ist das Pfeffersteak!

www.hoffmann-germany.de

Die besten Rezepte von:
CALLEKOCHT
Omas Rezepte