

PFEFFERSTEAK

mit Cognacsauce

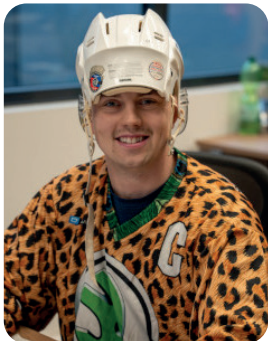
ZUTATEN (4 Personen)

4 Filetsteaks à 200-250g
2-3 EL im Mörser zersto-
bene weiße und schwarze
6-8 EL Butter
4-6 cl guter Cognac (min-
destens V.S.O.P.)
125 ml Sahne
feines Meersalz

ZUBEREITUNG

Den zerstoßenen Pfeffer auf eine Arbeitsfläche streuen und die Steaks darin wenden, bis sie rundherum leicht vom Pfeffer überzogen sind, anschließend salzen. In einer schweren Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Steaks von beiden Seiten darin anbraten. Auf einer vorgewärmte Platte warm halten und das Fett aus der Pfanne abgießen, die Pfanne aber nicht waschen!

Pfanne wieder auf den Herd stellen, den Bratensatz mit Cognac ablöschen und kurz flambieren (Flamme sofort mit einem Deckel löschen). Nun die Sahne in die Pfanne gießen, aufkochen und den Bratensatz am Pfannenboden mit einem Spatel lösen. Sauce einreduzieren lassen, dabei die restliche Butter Stückchen für Stückchen mit einem Schneebesen einarbeiten. Fertige Sauce mit den Steaks anrichten.



Bastian oder Herr Eckl
Auszubildender

