

Rezept

# Filetstreifen in Drei-Pfeffer-Rahm

Ein Rezept von Filetstreifen in Drei-Pfeffer-Rahm, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Rinderfilet	<b>1 1/2 EL</b> Rapsöl
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Cognac	<b>100 ml</b> Rinderfond (Glas)
<b>125 g</b> Crème double	<b>je 1 TL</b> schwarze und rosa Pfefferkörner
<b>2 TL</b> grüne Pfefferkörner (Glas)	<b>1/4 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

## Zubereitung

1. Filet trocken tupfen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Filetstreifen darin in 1-2 Min. bei starker Hitze anbraten. Salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen.

---

2. Bratensatz mit Cognac ablöschen, einkochen lassen. Fond und Crème double zugeben, unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Alle Pfefferkörner grob schroten oder zerstoßen, dazugeben und weitere 2 Min. garen. Filetstreifen hinzufügen, aufkochen lassen, salzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden, darüberstreuen.