

Rezept

# Pfeffersteak

Ein Rezept von Pfeffersteak, am 05.08.2024

## Zutaten

4 Rinderfiletsteaks (à 200 g)	je 2 EL weißer und schwarzer Pfeffer
5 Pimentkörner	2 EL Sonnenblumenöl
25 g Butter	3 EL Cognac
Salz	200 g Sahne
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch mindestens 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Pfeffer und Piment im Mörser grob zerstoßen (oder in eine Tüte geben und mit dem Fleischklopfer zerdrücken). Pfeffermischung auf einen flachen Teller streuen. Fleisch trocken tupfen und in dem Pfeffer wenden, dabei die Körner gut festdrücken.
2. Öl in einer Bratpfanne (am besten aus Eisen oder Gusseisen) erhitzen, Steaks einlegen und bei großer Hitze 1 Min. anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 1 Min. anbraten. Butter dazugeben und das Fleisch bei mittlerer Hitze pro Seite nochmals jeweils 2-4 Min. braten – nach 2 Min. ist das Steak noch blutig (saignant), nach ca. 3 Min. medium und rosa (à point), nach ca. 4 Min. durchgebraten (bien cuit). Pfanne vom Herd nehmen. Zum Flambieren den Cognac über das Fleisch träufeln und sofort anzünden. Sobald die Flamme erloschen ist, die Steaks salzen, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten.
3. Die Sahne in die Pfanne gießen und bei großer Hitze in 2-5 Min. sämig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks auf Teller geben und den ausgetretenen Bratensaft aus der Alufolie unter die Sauce rühren. Am besten Pommes frites oder Bratkartoffeln dazu servieren.