

Rezept

Pfeffersteak mit Kräuterbutter

Ein Rezept von Pfeffersteak mit Kräuterbutter, am 28.06.2026

Zutaten

4 Rumpsteaks (mit Fettrand, je ca. 200 g)	2 EL neutrales Öl
300 ml Kalbsfond (aus dem Glas, auch fein: 200 ml Kalbsglace)	3 EL schwarze Pfefferkörner Meersalz
2 EL Butter	2 cl Cognac oder Balsamico bianco
1 TL Dijonsenf	1 Bund mediterrane Kräuter (z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei, Oregano)
1 Bund Petersilie	1/2 Bio-Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebeln	220 g weiche Butter
1 EL Dijonsenf Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.
2. Rumpsteaks (aus dem Kühlschrank) mit 1 EL Öl einreiben, in eine weite Schüssel legen und in ca. 1 Std. Zimmertemperatur annehmen lassen.
3. Für die Kräuterbutter die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und zusammen fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Frühlingszwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
4. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter zerlassen, die Zwiebeln darin in 2 Min. glasig dünsten. Die Kräuter und Zitronenschale dazugeben, 1 Min. dünsten. Mit dem Zitronensaft ablöschen und einkochen lassen. Vom Herd nehmen und in eine kalte Schüssel umfüllen.
5. Übrige Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts in 5 Min. weiß-cremig aufschlagen. Kräutermischung und den Senf unterrühren, salzen, pfeffern. Die Butter als dicken Strang (15 cm lang) auf einem Stück Back- oder Pergamentpapier verteilen, fest zusammenrollen und die Enden wie ein Bonbon zusammendrehen. Die Rolle in den Kühlschrank legen, Butter in ca. 1 Std. fest werden lassen.

6. Dann Fond in einem kleinen Topf bei starker Hitze in ca. 6 Min. um die Hälfte einkochen lassen, vom Herd nehmen. In der Zeit Pfefferkörner im Mörser nicht zu fein zerstoßen, in einen tiefen Teller geben. Steaks salzen und im Pfeffer wenden.

7. Eine große schwere Pfanne erhitzen. Übriges Öl und Butter darin zerlassen. Steaks in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze insgesamt 8 Min. braten, dabei häufig mit Bratbutter begießen und nach ca. 4 Min. sowie nach ca. 7 Min. wenden. Nach dieser Zeit sind die Pfeffersteaks rosa gebraten, also medium oder à point. Rund 2 Min. vorher wären sie blutig (englisch), also medium-rare oder saignant, 2-3 Min. später wären sie durchgebraten, also well-done oder bien cuit.

8. Die Rumpsteaks aus der Pfanne nehmen und zwischen zwei vorgewärmten Tellern (einfach mit heißem Wasser abspülen) ca. 5 Min. ruhen lassen. Bratensatz in der Pfanne mit Cognac oder Balsamessig ablöschen, Kalbsfond und die ausgetretenen Säfte vom ruhenden Fleisch dazugeben. Die Sauce noch 1 Min. einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, 2 EL kalte Kräuterbutter und den Senf mit einem Schneebesen unterrühren, abschmecken.

9. Die Steaks mit der Sauce auf Tellern anrichten, zusätzlich jeweils 2 Scheiben Kräuterbutter auf jedes Steak legen. Dazu passen Pommes frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und ein Salat.