

Rezept

# Steaks mit Espressopfeffer

Ein Rezept von Steaks mit Espressopfeffer, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Espressobohnen	<b>3 EL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1</b> rote Chilischote	<b>2 EL</b> Öl
<b>4</b> Filetsteaks vom Rind (à 160-200 g)	Salz
<b>500 g</b> Spaghettini	<b>4 EL</b> aromatisches Olivenöl
nach Belieben etwas Rucola zum Garnieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Espressobohnen und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen oder in einer elektrischen Kaffee- oder Gewürzmühle grob zerkleinern.

---

2. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne (oder einer Grillpfanne) stark erhitzen. Die Filetsteaks darin auf jeder Seite ca. 1 Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und die Steaks auf jeder Seite noch 1-3 Min. braten (1 Min. für blutig, 3 Min. für rosa). Zwischendurch mit Salz und Espressopfeffer würzen. Das Nudelwasser salzen und die Spaghettini darin nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen.

---

3. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt kurz ziehen lassen. Die Chiliwürfelchen in die Pfanne geben und im Bratensatz der Steaks anbraten. Das Olivenöl und die abgetropften Nudeln dazugeben und mit den Chiliwürfelchen und nach Belieben dem Rucola mischen. Die Steaks mit den Chili-Spaghettini anrichten.