

Pfeffersteak

Intensiv im Geschmack: Pfeffersteak in einer samtigen Rotwein-Sahne-Sauce geschmort. Der Clou dieses speziellen Rezepts ist der frittierte Knoblauch, der als dekorative Krönung dient und eine knusprige Textur und subtile Schärfe hinzufügt. Perfekt für ein kulinarisches Highlight zu besonderen Anlässen!

Prep Time: 10 Min.

Rezept herunterladen

Zubereitung

Schritt 1

Für das Fleisch die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden.

Schritt 2

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin 3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch wenden, Schalotten und Rosmarin hinzugeben und weitere 3 Minuten scharf anbraten. Das rosa gebratene Fleisch an den Pfannenrand legen.

Schritt 3

Für die Sauce Senf, Tomatenmark und Pfefferkörner zum Bratansatz in die Pfanne geben, kurz verrühren und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Sahne dazugießen und sämig einköcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Für die Knoblauchchips das Öl in einem Topf auf 180°C erhitzen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Herausnehmen, entfetten und mit Paprikapulver würzen.

Schritt 5

Zutaten

- Für das Fleisch
- 2 Rumpsteaks oder Rinderfiletsteaks (à 180 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Schalotten
- 1 EL Kräuterbutter
- 1 TL Rosmarinnadeln
- Für die Sauce
- 1 TL scharfer feiner Senf
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, abgetropft
- 50 ml Rotwein
- 50 ml roter Portwein (alternativ roter Traubensaft oder Gemüsebrühe)
- 150 g Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für die Knoblauchchips
- 8 Knoblauchzehen
- 2 Msp. geräuchertes Paprikapulver
- 0,2 l Frittieröl

Die Steaks in Tranchen aufschneiden, auf Tellern anrichten und die Knoblauchchips darüber geben. Die Sauce separat in einem kleinen Schälchen reichen.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37

