

Lollo`s Rindersteak mit grüner Pfeffersahnesoße



Zutaten (2-3 Personen)

- 600 g Rindersteak - (2x 300g, oder 3x 200g)
- 1 ½ Glas Pfeffer, grüner, abgetropft
- 1 ½ Becher Sahne
- 1 ½ Becher Crème fraîche
- 150 ml Rinderfond
- ½ TL Salz
- 3 TL, gehäuft Pfeffer, schwarzer, gemörsert
- 1 ½ TL, gehäuft Tomatenmark
- 1 Schuss Whisky
- 1 Spritzer Worcestersauce
- etwas Butter oder Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die Soße die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und gestoßen schwarzen Pfeffer zugeben und leicht anrösten. Mit Whisky ablöschen, Sahne, Rinderfond, grünen Pfeffer, Tomatenmark, Worcester Sauce und Creme fraîche zugeben und kurz aufkochen. 1 – 1,5 Stunden leicht köcheln lassen, mehrmals umrühren.
2. Am besten Rindersteak von einem guten Metzger verwenden. Das Fleisch eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer, Rosmarin und Paprika würzen, stehen lassen.
3. Nach ca. 45 Minuten Kochzeit der Soße den Backofen auf 80°C (Ober-/) aufheizen. Das Fleisch in einer Gusspfanne bei starker Hitze in Butter oder Butterschmalz pro Seite je 90 Sekunden anbraten. Wer es nicht blutig mag, sollte es pro Seite 3 Minuten anbraten.
4. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt exakt 30 Minuten garen. Auf gewärmten Tellern servieren.
5. **Hierzu passen Kartoffelkroketten oder Pommes frites.**