



RINDERFILETSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

Tipps

Mit grünen Bohnen und Polentaschnitten servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Rinderfiletsteaks à 200 g

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Anbraten

50 g Butter

FÜR DIE SAUCE

250 g

50 g Butter

1 TL Rote Pfefferkörner, zerstoßen

0.5 TL Grüne Pfefferkörner, zerstoßen

1 Prise(n) Zucker

125 ml Rotwein

2 cl Weinbrand

1 TL Balsamico Essig

100 ml Gemüsebouillon, oder Wasser

2 EL Ketchup

Salz

ZUBEREITUNG

1. Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig scharf anbraten, Butter dazugeben und kurz braten bis die Steaks eine schöne Farbe haben.
2. Steaks aus der Pfanne nehmen und rasten lassen.
3. Für die Sauce: Butter und Pfefferkörner in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, Weinbrand und Balsamico dazugeben und bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe (oder Wasser) dazugeben und kurz aufkochen. Tomatenketchup dazugeben und mit Salz abschmecken.
5. Die Steaks im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 7-10 Minuten fertig garen.
6. Rinderfiletsteaks mit der Pfefferrahmsauce anrichten, nach Belieben garnieren und servieren.