

RINDERFILETSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

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

20

leicht

Tipps

Mit Knackigem Gemüse 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 QimiQ Sahne-Basis

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 Gemüsebrühe, oder Wasser

2 EL Tomatenketchup

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 Sahne-Basis 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.