



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 8 PORTIONEN

8 Rinderfiletsteaks à 200 g

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Anbraten

100 g Butter

FÜR DIE SAUCE

500 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Butter

2 TL Rote Pfefferkörner, zerstoßen

1 TL Grüne Pfefferkörner, zerstoßen

2 Prise(n) Zucker

250 ml Rotwein

4 cl Weinbrand

2 TL Balsamico-Essig

200 ml Gemüsebrühe, oder Wasser

4 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.