



Rezept der Woche

18. Juni 2007

Rumpsteak mit Pariser Pfeffersoße

Zutaten für 4-6 Personen:

- 4 Rumpsteaks à 250gr**
- 1 kleine Zwiebel**
- 40 gr Butter**
- 0,1 L Weißwein**
- 5 cl Cognac/Weinbrand**
- 1 Lorbeerblatt**
- 1 Zweig Thymian**
- 4 EL grüne Pfefferkörner**
- 1/2 L Bratenjus**
- 200 gr Creme fraiche (oder Schmand)**
- Salz, Pfeffer**

Zubereitung:

2 EL grüne Pfefferkörner zerdrücken und auf die Steaks verteilen, leicht andrücken, so dass sie haften bleiben.

Die Zwiebel ganz fein würfeln und in der Butter goldgelb anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen. Weißwein und Bratenjus angießen, Lorbeerblatt und Thymianzweig dazugeben.

30 min. auf kleiner Flamme sieden lassen. Mit Pfeffer aus der Mühle kräftig abschmecken. In der Zwischenzeit die restlichen grünen Pfefferkörner in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.

Die Steaks mit den angedrückten Pfefferkörnern in einer Pfanne mit heißem Öl auf jeder Seite ca. 3 Minuten (kommt darauf an, wie dick die Steaks sind) groß braten. Danach salzen und 5 Minuten warm stellen.

Während die Steaks ruhen, das Lorbeerblatt und den Thymianzweig aus der Soße nehmen, den abgespülten grünen Pfeffer und Creme fraiche einrühren, danach heiß halten aber nicht mehr kochen lassen (sonst gerinnt die Creme fraiche).

Die Soße auf die Teller geben und die Steaks darauf anrichten.

Als Beilage eignen sich z.B. Salat, und Brot oder Bratkartoffeln und Speckböhnchen.

Fertig :-)