

Flambiertes Pfeffer-Steak mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Rinderfilets, á 200 g	4 Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 EL Crème-fraîche	2 EL Butterschmalz	2 EL Weinbrand
125 ml Rinderfond	125 ml Weißwein, herb	2 EL Öl
Salz	2 EL schwarzer Pfeffer, grob	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Rinderfilet unter waschen und trocken tupfen. Den Grob gemahlten Pfeffer auf ein Küchenbrett streuen und die Rinderfilets im Pfeffer wenden. Öl und einem Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rindersteaks darin vier Minuten lang scharf anbraten. Die Steaks mit Weinbrand beträufeln und flambieren. Anschließend die Steaks im Ofen warmstellen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in dünne Streifen schneiden und zu den Bratkartoffeln geben. Die Bratkartoffeln anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Den Bratenfond des Rinderfilets mit Weißwein ablöschen, den Rinderfond dazugeben und fünf Minuten einkochen lassen. Die Soße mit Crème-fraîche verfeinern und vom Herd nehmen. Die Steaks mit den Bratkartoffeln anrichten und mit der Soße garnieren.

Uwe Meier am 11. Mai 2010