

Weinbrand-Pfeffer-Steak mit Speck-Bohnen und Bandnudeln

Für 2 Personen

2 Rinderfiletsteaks, a 160 g	8 Scheiben Bacon	100 g Bandnudeln
100 g grüne Bohnen, zart	50 g Butter	60 g Butterschmalz
1 TL Tabascoße	2 cl Weinbrand	1 Zweig glatte Petersilie
Schnittlauch	weißer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Eine Schale mit Eiswasser bereit stellen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Bohnen putzen, von den Enden befreien und blanchieren. Anschließend die Bohnen in das Eiswasser geben, heraus nehmen und in vier Teile aufteilen. Je einen Teil mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit dem weißen Pfeffer von allen Seiten einreiben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Die Speckbohnen mit in die Pfanne geben. Die Tabascoße und den Weinbrand über das Rinderfilet träufeln, anzünden und ausbrennen lassen. Das Ganze leicht salzen und im Backofen ruhen lassen. Die Bandnudeln im Bratenrückstand schwenken. Die Petersilie und den Schnittlauch zupfen und fein hacken. Die Weinbrand-Pfeffersteaks mit den Speckbohnen und den Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Markus Baatz am 20. Oktober 2010