

Rinder-Steak mit Pfeffer-Kruste und Weinbrand-Soße

Für zwei Personen

2 Rindersteaks, à 200 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	3 EL Crème Fraîche
150 ml Rinderfond	1 EL Weinbrand	1 EL Pflanzenöl
Olivenöl	2 EL schwarze Pfefferkörner	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Kartoffeln putzen und waschen. Zwei Knoblauchzehen abziehen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und mit Kartoffeln mit den Knoblauchzehen darin anbraten, abdecken und 15 Minuten dünsten. Anschließend das Ganze mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Lendensteaks waschen und trocken tupfen. Die Pfefferkörner grob zerstoßen, anschließend die Steaks damit auf einer Seite würzen. Eine Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl erhitzen und die Lendensteaks darin auf der Pfefferseite anbraten. Anschließend wenden und erneut anbraten. Abschließend die Steaks aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend mit dem Weinbrand ablöschen und flambieren. Das Ganze kochen lassen, bis die Flamme erloschen ist. Den Rinderfond hinzugeben und zehn Minuten kochen lassen. Das Ganze anschließend durch ein Sieb geben. Die Crème Fraîche zugeben, weitere zwei Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks mit der Weinbrandsoße und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Weigenand am 02. Mai 2013