

Steak au Poivre mit Cognac-Sahne-Soße

Für das Steak:

2 Rindersteaks, a 200 g 3 EL grobe Pfefferkörner Salz
2 EL Butter 1 EL Pflanzenöl

Für die Soße:

80 ml Cognac 150 ml Sahne 1 TL Dijon-Senf

Die Steaks mit Salz würzen und in die zerstoßenen Pfefferkörner drücken, sodass sie gut bedeckt sind.

Butter und Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Steaks etwa 3-4 Minuten pro Seite braten, bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben. Dann die Steaks aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne den Cognac vorsichtig hinzufügen und kurz aufkochen lassen, dabei die braunen Bratreste vom Boden lösen.

Anschließend die Hitze reduzieren und die Sahne einrühren.

Den Dijon-Senf in die Soße geben und gut verrühren. Die Soße köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist.

Die Steaks zurück in die Pfanne legen, damit sie in der Soße ziehen können. Nach ein paar Minuten die Steaks mit der Soße übergießen und servieren.

Die Steaks auf Teller legen und großzügig mit der Cognac-Sahne-Soße bedecken. Sofort servieren und genießen.

NN am 13. Juni 2026