



Pfefferrahm-Steak vom Angus mit Herzoginkartoffeln

Zutaten

für 4 Personen

Steak:

- 4 Steak aus der Keule (geht auch mit Hüftsteak, Lende oder Filet)
- Salz, viel Pfeffer (z.B. Schokoladen Pfeffer von der Gewürzmühle)
- 2 El Rapsöl oder Butterschmalz
- 50 ml Weinbrand z.B. Cognac oder Asbach
- 100 ml Sahne
- 100 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- evtl. etwas Stärke zum Binden

Herzoginkartoffeln:

- 500 g Kartoffeln mehlig
- Salz
- 50 g Butter
- 2 Eigelb
- Muskatnuss

Zubereitung

1 Stunde

mittel

Steaks eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Temperatur annehmen lassen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, ca. 20 Minuten in Salzwasser garkochen. Gekochte Kartoffeln kurz ausdampfen lassen, durch eine Presse drücken, mit Butter und Eigelb rasch glattrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Ein Blech fetten oder mit Backpapier belegen. Nun werden aus dem Kartoffelteig mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Rosetten auf das Blech gespritzt. Diese werden bei 175° ca. 15 Minuten im Ofen gebacken.

Nun die Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern, vom Pfeffer darfs ruhig mehr sein. Mir hat der Schokoladenpfeffer sehr gut dazu geschmeckt. Die Steaks anschließend in einer heißen Pfanne mit Öl oder Butterschmalz anbraten. Jede Seite ca. 2-3 Minuten bei hoher Hitze. Danach aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm stellen. Den Bratensatz mit Weinbrand und Brühe ablöschen und einreduzieren lassen. Nach ca. fünf Minuten mit Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße zu dünn ist, mit wenig Stärke andicken. Nun kommen die Steaks, inklusive Saft, der sich im Teller gesammelt hat, zurück in die Pfanne. Dort können sie in der Soße noch kurz nachziehen. Nicht mehr kochen lassen.

Die Herzogin Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und zusammen mit den Steaks anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit!