Pfeffersteak mit Cognac

Kurz vor dem Anrichten wird das Pfeffersteak mit Cognac flambiert und erhält eine unverwechselbare Note. In diesem Rezept wird die Zubereitung eines perfekten Steaks erläutert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Rindersteaks
4 EL	Pfefferkörner
5 EL	Cognac
100 ml	Schlagobers
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Pflanzenöl (oder Olivenöl)

Zubereitung

1. Das Fleisch für das Pfeffersteak mit Cognac vor der Zubereitung etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur lagern. Zum Würzen etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle von beiden Seiten auf das Steak geben. In Frischhaltefolie einschlagen und für 20 Minuten ziehen lassen.

2. Eine massive Pfanne mit Öl stark erhitzen und das Fleisch für jeweils 2 Minuten von beiden Seiten kräftig anbraten. Die Hitze reduzieren und für „medium“ das Fleisch etwa 6 bis 8 Minuten weiter durchziehen lassen. Die Steaks herausnehmen. In Alufolie locker einschlagen und zum Ruhen beiseitestellen.

3. Die eingelegten Pfefferkörner von der Lake befreien und mit einem großen Messer gut andrücken. Lake in einer Schale auffangen. In der benutzten Steakpfanne die Pfefferkörner

kurz erhitzen und mit der Hälfte des Cognacs und der zurückbehaltenen Lake auffüllen.

4. Für 2 Minuten Alkohol verkochen lassen und Schlagobers dazugeben. Bei geringer Hitze etwas einköcheln, die Steaks aus der Alufolie nehmen und den entstandenen Bratensaft zur Sauce geben. Mit kalter Butter abbinden und nicht mehr kochen lassen.

5. Die Steaks auf einen angewärmten, großen flachen Teller geben, und mit dem Cognac flambieren. Die Pfeffersauce um die Steaks träufeln und servieren.

Tipp

Für das perfekte Pfeffersteak mit Cognac - den Cognac vor dem Flambieren in eine angewärmte Suppenkelle geben, dann lässt er sich besser entzünden. Als Beilagen schmecken grüne Fisolen mit Speck und gebratene Erdäpfel.