

PFEFFER

Pfeffersteak Valle Maggia

Zutaten für 4 Personen

4 Rindsfilets à ca. 180 gr
80g Schalotten, gehackt
wenig Butter
1 dl Cognac
2 dl Vollrahm
2 dl Bratensauce
ca. 30g Valle Maggia Pfeffer (je nach Vorliebe etwas mehr oder weniger), zu beziehen bei: PUNTO VERDE, 6676 Bignasco (TI) (CH) Tel : +41 91 754 24 80
Flache Petersilie, fein geschnitten
Salz
etwas Öl



Zubereitung

Die Schalotten mit Butter in einer Pfanne leicht anbraten, dann mit Cognac ablöschen und einziehen lassen. Den Rahm und die Pfeffermischung beifügen, unterrühren und wiederum einziehen lassen. Bratensauce beifügen.

In der Zwischenzeit die Filetstücke leicht salzen und je nach Wunsch (von blutig bis à point) braten. Mit Cognac flambieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz der Sauce begeben, weiter köcheln lassen, bis alles gebunden ist. Petersilie begeben.

Die Filets auf vorgewärmte Teller anrichten und Pfeffersauce vorsichtig darübergießen.

Mit Nudeln oder Reis sowie Wunschgemüse servieren.

