

Steak klassisch

Für 2 Portionen

2 Rindersteaks, á 200-250 g	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 EL Butter	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 ml Cognac	1 TL Dijon-Senf	100 ml Sahne
1 TL Worcestershiresauce	2 EL Petersilie	

Eine Stunde vorher Steaks aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Steaks darin von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben; aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

In der gleichen Pfanne 2 EL Butter hinzufügen, die Schalotten sowie den Knoblauch bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind.

Cognac in die Pfanne gießen und kurz aufkochen lassen.

Dijon-Senf und Sahne hinzufügen und gut umrühren. Die Soße einige Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist.

Worcestershiresauce hinzufügen, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks auf Tellern anrichten, mit der Soße übergießen, mit frischer Petersilie garnieren.

NN am 25. Februar 2026