

Rindersteak

mit Cognac-Sahnesauce

Mingarella
BY HOFBRÄUKELLER

Arbeitszeit	ca. 30 min
Koch-/Backzeit	ca. 55 min
Gesamtzeit	ca. 1 h 25 min
Schwierigkeitsgrad	mittel

Portionen: für 4 Personen

Nährwertangaben pro Person:

943 kcal | 70 g Eiweiß | 50 g Fett | 46 g KH |
1 g Zucker | 6 g Ballaststoffe | 1001 mg Natrium

Zutaten

800 g	Rinderfilet
4 EL	Öl
200 g	Sahne
40 ml	Cognac
1 EL	Pfefferkörner
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
Für die Herzoginkartoffeln:	
1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
4	Eigelb (Größe M)
3 EL	Butter
7 EL	Milch
	geriebene Muskatnuss
	Salz

Koch ma's

1. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffelwasser abgießen und Kartoffeln auf der noch heißen Kochstelle trocken schwenken. Durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Eigelb, Butter und 5 Esslöffel Milch unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 18 Herzoginkartoffeln auf das Blech spritzen.
4. 1 Eigelb mit 2 Esslöffel Milch verquirlen und die Kartoffeln vorsichtig damit bestreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.
6. Das Rinderfilet in dicke Scheiben schneiden, mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen.
8. Die Rinderfilets in der Pfanne braten,
 - **Mingarellas Tipp:**
 - » noch blutig = 2-3 Minuten von jeder Seite
 - » durchgebraten = 5-6 Minuten von jeder Seite
 - » anstelle einer Gabel eine Zange zum Wenden benutzen
9. Die Filets aus der Pfanne nehmen.
10. Den Bratfond mit dem Cognac ablöschen, Sahne dazu geben und alles etwas einköcheln lassen.
11. Pfefferkörner einrühren und die Sauce mit Salz abschmecken.

Das Rindersteak mit Cognac-Sahnesauce und Herzoginkartoffeln servieren.

An Guadn!

