

Frisch gekocht
Freitag, 6. Mai 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Pfeffersteak mit Topfennudeln und Kohlsprossen



35 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Rinderfilets à 200 g (zugeputzt), Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, 3 EL grüne Pfefferkörner, 1 Zwiebel (gehackt), 250 ml Rindsuppe, 250 ml Obers; 1/16 l Cognac, Öl und Butter zum Braten.

Für die Topfennudeln: 40 g Butter, 2 Eier, 340 g Topfen (20 % F. i. T., gepresst), 90 g griffiges Mehl, Salz, Pfeffer, Butter zum Schwenken.

Außerdem: 200 g Kohlsprossen.

Zubereitung

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen. In einem Öl-Butter-Gemisch beidseitig scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Rohr bei 180 °C Umluft auf einem Blech in 8 bis 10 Minuten rosa garen (dabei mehrmals wenden).

Im Bratenrückstand der Pfanne die gehackten Zwiebel, sowie die Pfefferkörner anschwitzen und mit Cognac flambieren. Mit nicht zu kräftiger Rindsuppe aufgießen und einkochen. Mit dem Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Topfennudeln die Butter mit Eiern, Topfen und Mehl verkneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen vorbereiteten Dressiersack mit Rundtülle füllen. Daraus Topfennudeln direkt in siedendes Salzwasser dressieren. Die Topfennudeln mehr ziehen als wallend kochen lassen, danach abtropfen lassen. Vor dem Servieren in etwas Butter schwenken.

Die zugeputzten Kohlsprossen in Salzwasser blanchieren.

Die gebratenen Steaks mit der Sauce, den Kohlsprossen sowie den Topfennudeln anrichten.