Rinderfilet mit buntem Pfeffer und Cognacsoße

Zutaten für 4 Personen:
4 Steaks vom Rinderfilet á 200 g;
4 Körner Piment
3 EL bunter Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 EL Cognac
20 g Butter
250 ml Sahne; Salz

Zubereitung:
Pfeffer- und Pimentkörner grob zerkleinern.

Die Steaks darin wenden und die Mischung gut festdrücken. Das Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten, je eine Minute scharf anbraten. Hitze reduzieren und bis zum gewünschten Garpunkt weiterbraten.

Steaks aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.
Bratensatz mit Cognac ablöschen, Butter dazugeben und die Sahne unter Rühren dazugießen. Soße je nach gewünschter Konsistenz einkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Die Steaks auf Tellern anrichten. Den Fleischsaft der Steaks in der Alufolie auffangen und unter die Soße mischen. Steaks damit übergießen und mit Beilagen Ihrer Wahl servieren.