

gelingen Steaks  
stimmt! Wir zeigen  
nen, worauf Sie beim  
raten achten müssen,  
damit das Fleisch schön  
ftig wird. Die neuen  
uttermischungen und  
aucen überraschen  
urch ihre Leichtigkeit  
ad ihren abgerundeten  
eschmack.



# Geglückte Stücke: Steaks

## Rindsfiletsteaks mit Pfefferbutter

### RICHE ROSA PFEFFERBUTTER

Vorbereiten und zubereiten: ca. 40 Min.

1 Esslöffel Weisswein  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 Esslöffel eingelegte rosa  
Pfefferkörner, abgetropft  
100 g fettreduzierte Butter oder  
Margarine, weich  
1 Esslöffel Salz  
1 Pfeffer aus der Mühle

Wein, Schalotte und Pfeffer ca. 5 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen. Butter oder Margarine mit den restlichen Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. Pfeffermasse darunter mischen. Pfefferbutter mit einem Spachtel (z. B. zwischen 2 Teighölzchen) ca. 1 cm dick auf einem Backpapier ausstreichen, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden, kühl stellen. Ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**HINWEIS:** die Pfefferbutter ist im Tiefkühler bis zu 3 Monaten haltbar.

### RINDSFILETSTEAKS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Marinieren: ca. 30 Min.

4 Rindsfiletsteaks (je ca. 170 g)

1 Esslöffel Öl

1 Teelöffel eingelegte rosa

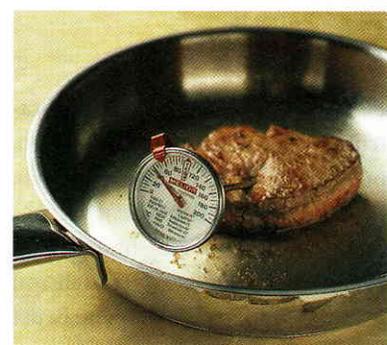
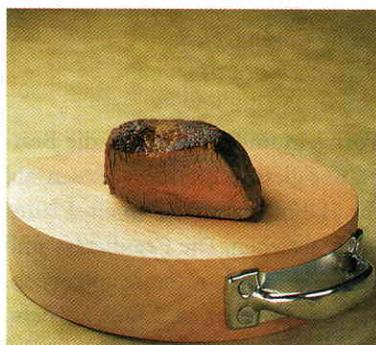
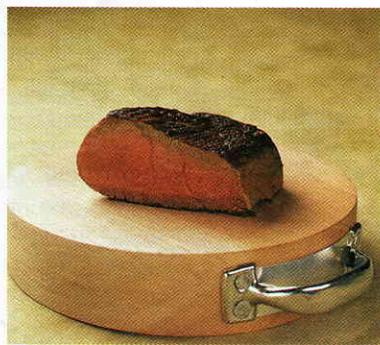
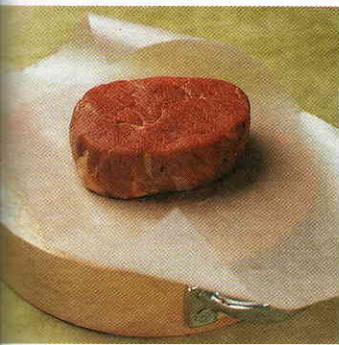
Pfefferkörner, abgetropft, zerdrückt

Bratbutter zum Braten

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl und Pfeffer verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt marinieren. In der heissen Bratbutter beidseitig je ca. 1 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 3 Min. (saignant, siehe Bild 2) oder je ca. 4 Min. (à point, siehe Bild 3) fertig braten. Das Fleisch würzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pfefferbutter darauf legen, sofort servieren.



So gelingen Steaks bestimmt! Wir zeigen Ihnen, worauf Sie beim Braten achten müssen, damit das Fleisch schön saftig wird. Die neuen Buttermischungen und Saucen überraschen durch ihre Leichtigkeit und ihren abgerundeten Geschmack.



# Geglückte Stücke: Steaks

## Rindsfiletsteaks mit Pfefferbutter

### LEICHTE ROSA PFEFFERBUTTER

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

- 2 Esslöffel Weisswein
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 Esslöffel eingelegte rosa Pfefferkörner, abgetropft
- 40 g fettreduzierte Butter oder Margarine, weich
- 30 g Blanc battu
- ¼ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Wein, Schalotte und Pfeffer ca. 5 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen. Butter oder Margarine mit den restlichen Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. Pfeffermasse darunter mischen. Pfefferbutter mit einem Spachtel (z. B. zwischen 2 Teighölzchen) ca. 1 cm dick auf einem Backpapier ausstreichen, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden, kühl stellen. Ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**HINWEIS:** die Pfefferbutter ist im Tiefkühler bis zu 3 Monaten haltbar.

### RINDSFILETSTEAKS

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Marinieren: ca. 30 Min.

4 Rindsfiletsteaks (je ca. 170 g)

- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel eingelegte rosa Pfefferkörner, abgetropft, zerdrückt
- Bratbutter zum Braten
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier abtrocknen, Öl und Pfeffer vermischen und damit bestreichen, 30 Min. marinieren. In der heißen Pfanne beidseitig je ca. 1 Min. braten, wenden, wenn sich eine Kruste bildet hat. Hitze reduzieren und 4 Min. bei mittlerer Hitze (saignant, siehe Bild) braten. Das Fleisch wärmen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pfefferbutter darauf legen und servieren.

