

Hangersteaks mit Pfeffersauce



Zubereitung

Backofen auf 120° C vorheizen

Steaks braten: Hangersteaks in einer feuerfesten Pfanne (oder Grillpfanne) auf jeder Seite in sehr heissem Öl zirka 3 Minuten anbraten und im Ofen 12 Minuten abstehen lassen.

Sauce zubereiten: Öl aus der Pfanne abgiessen, gemörsetern Pfeffer kurz anrösten. Wenn er anfängt zu duften, Butter darin schmelzen lassen. Noilly Prat und Weisswein dazu giessen, leicht einkochen lassen. Rahm zugeben, alles noch mehr reduzieren. Leicht salzen.

Anrichten: Fleisch schräg aufschneiden auf die Teller verteilen. Mit der Sauce und dem aus dem Fleisch ausgetretenen Saft anreichern.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hangersteaks (Onglets) à 150–200 g
- 40ml Traubenkernöl
- 30g schwarze Kampot-Pfefferkörner, im Mörser grob zerstoßen
- 50g Butter
- 40ml Noilly Prat (trockener Vermouth)
- 40ml trockener Weisswein
- 100ml Vollrahm