

Mein liebstes Rindfleischgericht

Rindersteaks mit Sektcreme (4 Personen)

4 Rindersteaks
Pfeffer
Salz

mit
würzen, braten, dann mit
würzen und warm stellen.

Sektcreme:

5 Eigelb
¼ l Sahne
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

mit
verrühren, bei mittlerer Hitze unter
ständigem Rühren langsam bis auf
die Hälfte der Masse einkochen
lassen.

Grüne Pfefferkörner
Butter

mit
zerdrücken, in der Fleischpfanne
aufschäumen lassen.

1/8 l Sekt

Dann mit einem
ablöschen, gut durchkochen und in
die vorbereitete Creme rühren, die
Steaks mit Sektcreme überziehen

Tipp der Einsenderin:

Als Beilage in Butter geschwenkte Kartoffeln und Salat reichen.

Weinempfehlung:

Weißburgunder Qualitätswein oder Spätlese trocken aus einem
der sechs Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz.

Tipp der Jury:

Statt Sekt ist auch die Verwendung von Weißwein möglich.

Einsenderin: Hildegard Josten, Roxheim



Mit Vertrauen genießen.