

# Rumpsteak an Cognac-Pfeffer-Sauce



## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Für die Pfeffermischung alle Gewürze in einem Cutter oder in einem Mörser grob mahlen. Verwendet wird von dieser Mischung etwa 1 gehäufter Esslöffel; den Rest in einem gut verschlossenen kleinen Glas aufbewahren. Wir haben sie in einer grösseren Menge rezeptiert, weil sie sich so einfacher herstellen lässt. Die Pfeffermischung ist etwa 2 Monate haltbar und eignet sich sehr gut zum Würzen von Fleisch sowie für Marinaden.

2 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

3 Die Dattel- oder Cherrytomaten halbieren und in eine Schüssel geben. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, über die Tomaten streuen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken.

4 Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen und die Rumpsteaks darin je nach Dicke und gewünschter Garstufe auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite  $\frac{3}{4}$ –1½ Minuten anbraten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.

5 Den Bratensatz mit dem Cognac auflösen und durch ein feines Siebchen giessen. Beiseitestellen.

## Zutaten

### Pfeffermischung

- 50 g Pfefferkörner, schwarz
- 15 g Fenchelsamen
- 15 g Sternanis
- 1 Chilischote, rot, klein

### Fleisch und Sauce

- 250 g Cherrytomaten, ersatzweise Datteltomaten
- 5 Zweige Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Schalotte, klein
- 4 Rumpsteaks, je ca. 150 g schwer
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 0.5 dl Cognac
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Tomatenpüree, gehäuft
- 2 dl Kalbsfond, ersatzweise leichte Fleischbouillon
- 1 Teelöffel Fleischextrakt
- 0.5 dl Rahm

\*\*\*\*\*

6 In der Pfanne die Hälfte der Butter aufschäumen lassen. Die Cherrytomaten beifügen und 2 Minuten dünsten. Dann über die Rumpsteaks auf der Platte geben.

7 Restliche Butter zum Bratensatz geben und darin die Schalotte sowie etwa 1½ Esslöffel Pfeffermischung dünsten. Das Tomatenpüree beifügen, kurz mitdünsten, dann den aufgelösten Bratensatz, den Fond oder die Bouillon, den Fleischextrakt sowie den Rahm dazugeben und die Sauce auf lebhaftem Feuer leicht cremig einkochen lassen. Wenn nötig mit Salz abschmecken.

8 Zum Servieren die Rumpsteaks mit den Tomaten auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und leicht übergiessen. Nach Belieben mit je 1 Thymianzweig garnieren.

Als Beilage passen kleine, in Hälften geschnittene Schalenkartoffeln, die man in Bratbutter goldbraun brät sowie gedünsteter Blattspinat oder grüne Bohnen.