



Filetmedaillons mit grünem Pfeffer

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Rindsfilet Médaillon
- 40g Butter
- 40 Brandy
- 4EL grüner Pfeffer in Salzlake, abgetropft
- 200g Crème fraîche
- 0EL Senf
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Das Filet mit Bratenschnur in Form halten. Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen und das Filet bei mittlerer bis hoher Hitze einige Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten.
2. Wenn das Filet goldbraun ist, den Brandy dazu giessen, flambieren und sobald der Alkohol verdampft ist, das Filet aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen, dabei mit Alufolie abdecken.
3. Eingelegte Pfefferkörner, Senf und Sahne in die Pfanne geben, den Boden der Pfanne damit ablöschen und die Sauce einige Minuten lang einkochen lassen.
4. Das Filet wieder in die Pfanne geben, um wieder Temperatur aufzunehmen, dann auf einen Teller legen, die Schnur entfernen und das Filet mit der Sauce servieren.
5. Je nach Geschmack kann man dazu Bratkartoffeln servieren.