

Rumpsteak mit Sauce Béarnaise



Sehr zart

Ein leckeres Steak mit einer leckeren Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks (à etwa 200 g)
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Für die Sauce Béarnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Fettrand der Rumpsteaks einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rumpsteaks darin auf beiden

Seiten jeweils etwa eine Minute kräftig anbraten.

Währenddessen Sauce Béarnaise in einem Topf erhitzen.

Rumpsteaks auf zwei Teller geben und salzen und pfeffern.
Großzügig Sauce Béarnaise darüber verteilen. Servieren.