

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.

Sauce Béarnaise



Feine Sauce

Eine feine, edle Sauce.

Zutaten:

- 100 ml Weißwein
- 1/2 Bund Estragon

- 1 Lorbeerblatt
- 1 Schalotte
- 1 Prise Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 Eier
- 200 g Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Estragonblätter abzupfen und die übrig gebliebenen Stiele beiseite legen. Schalotte schälen und kleinschneiden. Butter auf die Arbeitsplatte legen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Weißwein in einem Topf erhitzen, Estragonstiele, Schalotte, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Salz und Zucker dazugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Butter in eine Schale geben und in einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Eier ausschlagen, Eiweiße in eine Schale geben und auch Eigelbe in eine Schale geben. Flüssigkeit durch ein feines Sieb in eine Schale geben, Eigelbe dazugeben und vermischen. In einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter tröpfchenweise unterrühren, bis die Soße bindet.

Zum Schluss die Estragonblätter fein hacken und untermischen.

Schweinesteaks mit Sauce

Béarnaise



Leckere Steaks

Zwei Steaks, mit einer leckeren Sauce verfeinert.

Zutaten:

- 2 Schweinesteaks (etwa 300 g)
- Butterschmalz

Für die Sauce Béarnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 10 Min.

Sauce Béarnaise in einem kleinen Topf erhitzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Steaks auf jeweils

beiden Seiten etwa zwei Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern. Auf einen Teller geben, großzügig von der Sauce Béarnaise darüber geben und servieren.