



Rinderfilet mit Sauce Béarnaise



Die Zutaten für 4 Personen:

4 **Filetsteaks vom Rind**, ca 4 cm dick
 Salz und Pfeffer
 4 Scheiben **durchwachsener Speck**
 Butterschmalz
 Zuckererbsen
 250 g Butter
 4 EL Weißwein, trocken
 4 EL Estragonessig
 1 Schalotte
 4 Eigelb
 4 EL Zitronensaft
 Salz und Cayennepfeffer
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
 2 Stängel Estragon
 2 Stängel Kerbel



Alle „Rot“ markierten Zutaten können
 Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
 Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und den Rand mit Speckscheiben umwickeln.

Den Speck mit einem Zahnstocher aus Holz am Steak feststecken.

In einer schweren Pfanne mit heißem Butterschmalz kräftig anbraten.

Die Steaks bei mittlerer Hitze braten (jede Seite insgesamt 4 Minuten für „medium“).

Nach dem Braten das Fleisch einige Minuten zum „Entspannen“ in Alufolie einwickeln.

Sauce Béarnaise:

Die Butter sanft schmelzen lassen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Weißwein und Essig zusammen aufkochen und die fein gewürfelte Schalotte zugeben.

Bei mittlerer Hitze ungefähr auf die Hälfte reduzieren.

Den Sud durch ein feines Sieb in eine Metallschüssel geben.

Die Eigelbe zufügen und die Schüssel in ein ca. 70 Grad heißes Wasserbad stellen.

Mit Schneebesen oder Mixer alles zu einer dick-schaumigen Masse aufschlagen.

Die noch lauwarme Butter nach und nach vorsichtig drunter schlagen.

Mit Salz, Zitronensaft, Cayennepfeffer und weißem Pfeffer abschmecken.

Mit klein gehacktem Estragon und Kerbel verfeinern und mit den blanchierten Zuckerschoten anrichten.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!