

REZEPT

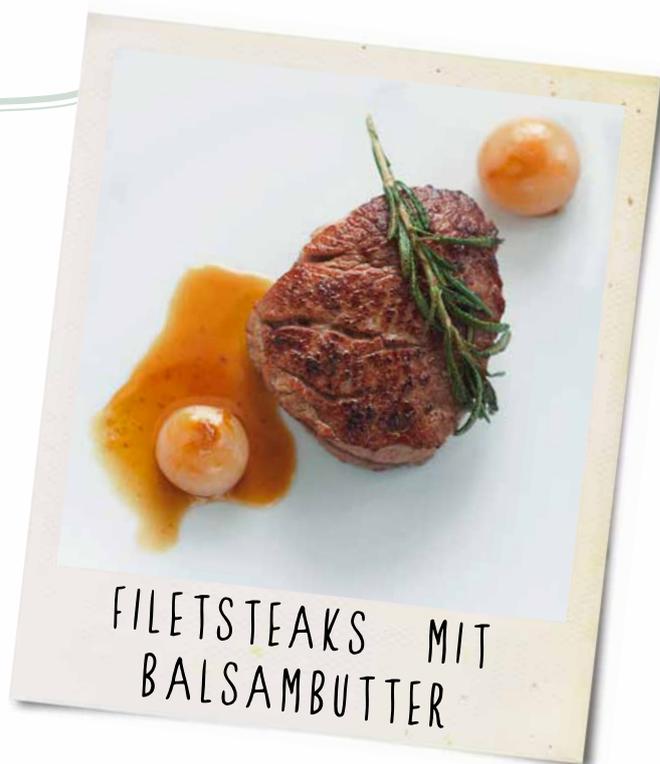


WAS DU
BRAUCHST

- 4 FILETSTEAKS À 200 G
- SCHWARZER PFEFFER | SALZ
- BUTTERSCHMALZ
- BUTTER
- 1/16 L APFEL BALSAMESSIG

FÜR DIE ZWIEBELN:

- CA. 20 GRILLZWIEBELN
- ZUCKER
- 1/2 L ROTWEIN (ZWEIGELT)
- 1/16 L ROTWEIN ESSIG
- ROSMARIN, THYMIAN, SALZ,
PFEFFER



FILETSTEAKS MIT
BALSAMBUTTER



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebeln schälen. In einer geräumigen Pfanne 2 EL Zucker bis zum Karamelisieren erhitzen. Wein und Essig zugießen, je einen Zweig Rosmarin und Thymian sowie die Zwiebeln einlegen und die Zwiebeln in diesem Fond bei halb bedecktem Topf köcheln, bis sie weich sind.
- 2 Zwiebeln und Kräuter aus dem Fond heben. Fond bis zur Dickflüssigkeit einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zwiebeln darin glacieren.
- 3 Fleisch rundum mit gestoßenem oder groß gemahlenem Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Steaks auf allen Seiten anbraten, in den Backofen schieben und bei 220 °C bis zum

gewünschten Garzustand braten. Steaks in Folie einschlagen und im ausgeschalteten und offenen Backofen noch ca. 10 Minuten rasten lassen.

- 4 Das Fett aus der Bratpfanne abgießen. 4 EL Butter in die Pfanne geben und bis zum Aufschäumen erhitzen. Apfel Balsamessig zugießen, den ausgetretenen Fleischsaft ebenfalls in die Pfanne gießen und die Flüssigkeit einkochen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Steaks in der Balsambutter wenden und mit den Rotweinzwiebeln anrichten. Fleisch erst auf dem Teller salzen. Als Beilage passt Kartoffel- oder Selleriepüree.

GUTEN APPETIT 😊