

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 05.09.2023

Fächerkartoffeln mit Pfeffersteak

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

1 kg Kartoffeln, mittelgroß, fest- oder vorwiegend festkochend
2 Knoblauchzehen
100 g Butter
etwas Salz

Für die Pfeffersteaks

4 Steaks, aus der Rinderhüfte, ca. 180 g
4 EL Pfefferkörner, gemischt, ca.
4 EL Butterschmalz
1 Schalotte
5 EL Cognac, nach Belieben, alternativ Brühe
200 g Sahne
etwas Salz

Außerdem

einige frische Kräuter z. B. Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

1. **Kartoffeln gründlich** abbrausen, bzw. abbürsten. Kartoffeln an einer Seite leicht flach schneiden, damit sie fest auf dem Backblech liegen. Knoblauch abziehen und fein würfeln.
2. Butter schmelzen. Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze garen.
3. Kartoffeln etwa 12 bis 14 mal ein- aber nicht durchschneiden. Die Kartoffeln dabei z. B. zwischen zwei Holzlöffel legen, damit sie nicht wegrutschen
4. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit der Knoblauchbutter bestreichen.
5. Kartoffeln im Ofen bei ca. 190 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. Die Kartoffeln zwischendurch (nach ca. 15 und 40 Minuten) nochmal mit Knoblauchbutter bestreichen.
6. **In der Zwischenzeit das Fleisch** abtupfen und evtl. etwas plattieren.
7. Pfefferkörner grob mörsern.
8. Die Steaks jeweils im Pfeffer wenden und den Pfeffer dabei gut andrücken. Steaks salzen.
9. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Die Steaks darin von beiden Seiten ca. 3-5 Minuten braten (je nach Geschmack).
10. Steaks herausnehmen und auf Tellern ruhen lassen. Schalotte fein abziehen und würfeln.
11. Das Bratfett abgießen. Schalotte und Cognac in die Pfanne geben und den Cognac fast verdampfen lassen. Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen. Bratensaft der Steaks unterrühren und weiter köcheln.
12. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Steaks mit der Soße beträufeln und mit den Kartoffeln anrichten. Kartoffeln nach Belieben mit feingeschnitten Kräutern bestreuen und servieren.