



ERLEBEN.
GENIEßSEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO
BREMERHAVEN

Rindersteak mit Hummer-Ragout nach Thermidor Art

Zutaten für 4 Personen

4. Rump- o. Filetsteak à 250g
500g Hummerfleisch
8 cl Cognac

2 Schalotten, fein gewürfelt
30 g Butter oder Margarine
500 ml Sahne
Cayennepfeffer
1 TL scharfer Senf

Zubereitung

Schalotten putzen und in feine Würfel schneiden. Das Hummerfleisch in Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in der Butter oder Margarine glasig braten, das kleingeschnittene Hummerfleisch hinzufügen und kurz anschwanken. Das Ganze aus der Pfanne nehmen und an die Seite stellen. Anschließend den Cognac in die Pfanne gießen (ablöschen), die Sahne und den Senf hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Das separat gestellte Hummerfleisch hinzugeben und in der Sauce erwärmen.

Die Steaks je nach Belieben vor oder nach dem Braten würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf den gewünschten Garpunkt braten.

Anschließend das gegarte Steak auf ein Teller mit etwas Hummer-ragout anrichten. Dazu passen Kartoffelspalten oder ein rustikales Brot sowie ein bunter Salat.
Guten Appetit!



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Fischereifonds
Investition in eine nachhaltige Fischerei