

Tournedos mit rosa Pfeffer

Für 4 Personen

Zutaten:

4	Filetsteaks (à 150-200 g)
	etwas Öl
1-2 EL	rosa Pfeffer (gefriergetrocknet)
125 ml	Weißwein, trocken
100 g	Crème Fraîche
1/4 TL	Speisestärke

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

1. Den rosa Pfeffer mit dem Weißwein in einen kleinen Topf geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze kochen lassen, so dass die Pfefferbeeren wieder Flüssigkeit aufnehmen.
2. In einer Schüssel die Crème Fraîche mit wenig Speisestärke und Salz verrühren. Wenn der Weißwein mit dem Pfeffer auf gut die Hälfte reduziert ist die Crème Fraîche auf dem Herd unterrühren. Einige Minuten kochen lassen, damit eine leichte, aber sämige Sauce entsteht. Warm halten.
3. Die Tournedos beidseitig leicht einölen. Das Fleisch auf den sehr heißen Grill legen. 1-2 Minuten von jeder Seite, je nach Scheibendicke und Geschmack, grillen (oder wie Filetsteaks in der Pfanne braten).
4. Die Tournedos auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Rosa Pfeffersauce übergießen und sofort servieren.

