



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Filetsteak mit Sauce Café de Paris

Zutaten für 4 Personen:	
Café de Paris Butter (doppelte Menge)	1 EL Worcestersoße
2 Sardellenfilets (Glas)	Salz, Pfeffer
4 Schalotten	80 g geschlagene Sahne
200g weiche Butter	
2 TL Kapern	Für das Steak:
2 TL Dijonsenf	Ca. 800 g Rinderfilet
3 EL Tomatenketchup	2 EL Butterschmalz
1 EL Cognac	Alufolie

Zubereitung:

Für die Café-de-Paris Butter Sardellen abspülen und trocken tupfen.

Schalotten schälen und fein würfeln. Butter, Sardellen, Schalotten, Kapern, Senf, Ketchup und Cognac mit einem Stabmixer pürieren.

Estragon waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und unterrühren.

Mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hälfte Butter zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Rest einfrieren.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



für das Steak Fleisch trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Schmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Steaks darin von jeder Seite ca. 1 Minute kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlere Hitze herunterschalten. Dann pro Seite 3 Minuten weiterbraten. Die fertigen Steaks in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Sahne steif schlagen. 2 Ei. Beiseite stellen. Rest in einem kleinen Topf aufkochen. Hitze reduzieren und die kalt gestellte Butter in Stückchen nach und nach darunter schlagen. Die Steif geschlagene Sahne unter die Sauce heben.

Die Steaks anrichten und die heiße Café-de-Paris-Soße darüber gießen. dazu schmecken Pommes frites und grüner Salat.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer