

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Zwei Teelöffel /drei Esslöffel für die Zutaten
- Drei Vorlegebestecke (Zubereitung, Anrichten und Beilagen)
- Pfeffermühle, Salz auf Unterteller
- Rechaud mit Warmhaltegeschirr
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servietuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffleinheiten**

- Zwei Filetsteaks
- Zwei Esslöffel Öl
- Zwei Teelöffel Butter
- Zwei Teelöffel gehackte Schalotten
- Zwei Spritzer Worcestersauce
- Ein Esslöffel grüne Pfefferkörner
- Sechs Esslöffel Rotwein
- Sechs Esslöffel Demi-Glace
- Sechs Esslöffel Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Masseinheiten

- Zwei Filetsteaks à je 150 g
- 2 cl Öl
- 40 g Butter
- 30 g gehackte Schalotten
- Zwei Spritzer Worcestersauce
- 10 bis 20 g grüne Pfefferkörner
- 10 cl Rotwein
- 10 cl Demi-Glace
- 10 cl Vollrahm
- Salz und Pfeffer

Vorgehen

- Filetsteak mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in der Pfanne erhitzen, Steak auf beiden Seiten je eine Minute braten.
- Mit Cognac flambieren. Die Steaks in einem Geschirr auf einem Rechaud warmstellen.
- Butter in der Pfanne zergehen lassen, Schalotten anziehen. Pfefferkörner begeben und mit zwei Spritzer Worcestersauce würzen.
- Mit Rotwein ablöschen, Demi-Glace begeben und Sauce einreduzieren lassen.
- Vollrahm unter die Sauce mischen, kurz aufkochen und Pfeffersteak in der Sauce nochmals wärmen.
- Auf einem vorgewärmten Hauptspeisenteller mit Beilagen anrichten.