Entrecôte mit 4-Pfeffer-Sauce und Pommes frites

Leckeres Steak mit Pommes frites

Diesmal gibt es ein schönes Sonntags-Gericht, Steak mit Pommes frites. Ich bereite Entrecôtes rare zu.

Dazu gibt es eine 4-Pfeffer-Sauce, zubereitet aus weißem, grünem, rosa und schwarzem Pfeffer.

Als Beilage Pommes frites. Ich gebe die Pfeffer-Sauce ausnahmsweise über die Pommes frites, wie man es auch mit Ketchup oder Mayonnaise macht.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Entrecôte à ca. 200 g
- 100 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne

- frisch geriebener Pfeffer (weiß, rosa, grün, schwarz)
- Salz
- Pommes frites

Zubereitungszeit: 15 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Sahne dazugeben. Viel frisch geriebenen Pfeffer hinzugeben. Mit Salz würzen. Sauce abschmecken.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen. Pommes in das siedende Fett geben und etwa 10 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und salzen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Entrecôtes darin auf beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten anbraten. Herausnehmen und zu den Pommes frites geben.

Sauce über die Entrecôtes und die Pommes frites geben. Servieren.