

# 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

1. 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 anschwelen. Das Ganze aus der Pfanne nehmen und an die Seite stellen.
2. 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.
3. Die Steaks je nach Belieben vor oder nach dem Braten würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf den gewünschten Garpunkt braten.
4. Anschließend das gegarte Steak auf ein Teller mit etwas Hummerragout anrichten. Dazu passen Kartoffelspalten oder ein rustikales Brot sowie ein bunter Salat.

*Guten Appetit!*