

Rinderfilet in Orangen Sahne Soße

Zutaten:

1 kg Rinderfilet
Olivenöl
Salz und Pfeffer
40 g Butter
2 Orangen
1 TL Speisestärke
1 TL Zucker
Ingwer
250 ml Sahne

Rinderfilet in gleichgroße Stücke schneiden, von allen Seiten leicht mit Öl einreiben, pfeffern und 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend die Butter stark erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Wenden, salzen, und fertig braten. Anschließend warmstellen.

Orangen entsaften und den Bratenfond damit lösen. Stärke mit etwas Sahne verrühren, zufügen und die Soße aufkochen lassen. Die restliche Sahne zugeben, mit Zucker, Pfeffer und etwas Ingwer abschmecken und leicht köcheln lassen. Soße durch ein feines Sieb passieren und zu den Steaks servieren.

Als Beilage eignen sich Bandnudeln.