

New York Strip Steak mit Cognac-Morchel-Sauce

Mit dem Rezept für New York Strip Steak mit Cognac-Morchel-Sauce kommen Steak- und Pilzliebhaber voll auf ihre Kosten. Ein herrlicher Steakgenuss, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Beefsteaks
4 TL	Pfefferkörner
1 Prise	Salz

Für die Sauce

40 g	Morcheln
4 EL	Butter
100 g	Schalotten (fein gewürfelt)
2 TL	Zucker (braunen)
500 ml	Rinderbrühe
100 ml	Cognac
100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Kresse (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das New York Strip Steak mit Cognac-Morchel-Sauce als erstes Wasser zum Kochen bringen und die Morcheln in eine große Schüssel geben. Nun das kochende Wasser über die Morcheln gießen, diese dann mit Folie abdecken und für 30 Minuten ziehen lassen.
2. Anschließend die Pfefferkörner grob zerstoßen. Jetzt die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen, salzen und die Pfefferkörner auf die Fleischscheiben drücken. Die Steaks ruhen lassen.

3. Wenn die Pilze genug gezogen sind, das Wasser abgießen und aufheben. Die Morcheln halbieren. Nun Schalotten schälen und fein hacken. Danach Butter in eine Pfanne geben und vorsichtig erhitzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, Schalotten zugeben und für etwa zwei Minuten köcheln lassen.
4. Jetzt den braunen Zucker in die Pfanne geben, nach einer Minute die Morcheln dazugeben und für eine weitere Minute kochen. Anschließend Rinderbrühe, Hühnerbrühe und etwas Pilzflüssigkeit zugeben, die Pfanne vom Herd nehmen. Cognac hinzufügen, danach zurück auf den Herd stellen, den Cognac nun vorsichtig entzünden. Die Sauce bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen, bis sie sich auf 1,5 Tassen reduziert hat.
5. Als nächstes eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Wenn sie heiß ist, die Steaks einlegen und jede Seite für etwa 5 Minuten braten. Die Steaks aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen und mit Alufolie bedecken. In dieselbe Pfanne nun die Sauce und den Schlagobers geben, etwas schwenken und die Steakreste von dem Boden der Pfanne kratzen.
6. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Schlagobers anfängt sich zu verdicken. Vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Zuletzt Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren, einige Löffel der Sauce über die Steaks geben. Frisch gewaschene Kresse darüber und servieren.

Tipp

Als Beilage zu New York Strip Steak mit Cognac-Morchel-Sauce eignet sich selbst gemachter Kartoffelbrei. Dieser Kartoffelbrei kann mit Trüffel verfeinert werden, dies verleiht dem Gericht eine zusätzlich feine Note. Das übrige Pilzwasser lässt sich wunderbar als Grundlage für eine Pilzsuppe verwenden.