Steaks

Steaks von beiden Seiten salzen und pfeffern. Von jeder Seite 1 min scharf anbraten und dann von jeder Seite bei kleiner Hitze 2 min garen. Das Fleisch auf eine Platte legen und im Backofen bei 75° warm stellen.

Überbackene Steaks

Das Fleisch im Backofen fächerförmig mit Camenbertscheiben belegen. Zum Bratenfett folgende Zutaten geben: kleingeschnittene Zwiebeln, Salz, Knoblauch, Wein, kleingeschnittenen gekochten Schinken und Pfeffer. Alles gut erwärmen, etwas Creme fraiche unterrühren und über das Fleisch geben.

Zwiebelsteaks

Das Fleisch im Backofen warm stellen. Zum Bratenfett Zwiebelringe geben, braun rösten und über das Fleisch geben.