Häränfileepihvejä ja jyväsinappikastiketta

Aineet:
800 g häränfileetä
1 rkl voita
1 rkl öljyä
2 dl kuohukermaa
1-2 rkl vasikkafondia
(tiivistettä) 2 rkl Maille A l´Ancienne -kokojyväsinappia
(suolaa)
1 rkl viherpippuria rouhittuna
1 rkl rakuunaa

Valmistus:
Puhdista fileestä ylimääräiset kalvot. Leikkaa pihveiksi. Ruskista voin ja öljyn seoksessa kuumalla pannulla. Mausta viherpippurilla ja rakuunalla. Nosta sitten pihvit kuumalle lautaselle odottamaan kastikkeen tekemistä. Laita samalle paistinpannulle kuohukerma, fondi ja jyväsinappi: pidä pannua melko kuumalla levyllä. Sekoita kastiketta, kunnes se on tasaista. Tarkista maku. Lisää pihvit ja hauduta niitä valellen kastikkeella, kunnes ne ovat toivottua kypsyysastetta. Tarjoile lisänä perunoita ja kasviksia.