

REZEPT FÜR

Chateaubriand mit Sauce Bearnaise



2

Portionen



20 Min.

Arbeitszeit



45 Min.

Gesamtzeit

ZUTATEN

600 g Rinderfilet aus der Mitte

100 ml Weißwein

3 Eigelb

1 EL weiche Butter

1/2 Bund Estragon

250 g geklärte Butter

50 ml Weißweinessig

1 Schalotte

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die optimale Zubereitung sollte das Rinderfilet Zimmertemperatur haben. Nimm es deshalb etwa 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank. Dann heizt Du den Ofen auf maximal 120 Grad auf und stellst eine Servierplatte oder flache Form für das Fleisch hinein.

Eine Portion sollte in etwa 3 bis 4 Finger hoch sein. Teile das Fleisch dementsprechend. Bringe es in Form und reibe es komplett mit der weichen Butter ein. Glänzen die Rinderfiletstücke schön? Dann gibst Du es für ca. 40 Minuten in den Ofen und wendest es alle 10 Minuten. In der Zwischenzeit kannst Du Dich um die Sauce Bernaise kümmern.

Schäle die Schalotte und schneide sie in Scheiben. Auch der Estragon sollte fein geschnitten sein. Dann nimmst Du den Weißwein und den Weißweinessig dazu und kochst alles ein. Nach dem Abgießen durchs Sieb stellst Du den Sud beiseite. Jetzt trenne die Eier

und gib das Eigelb in eine Schüssel. Bereite ein Wasserbad fürs Aufschlagen der Sauce vor.

Schlage das Eigelb im Wasserbad schaumig auf. Achte darauf, dass das Wasser nicht kocht! Nun lass die vorher geklärte Butter in dünnem Strahl hineinlaufen und schlage währenddessen immer weiter auf. Nur so können sich Ei und Butter verbinden. Sobald das Ganze eine dicke Masse ist, gibst Du den Sud dazu und hörst immer noch nicht mit dem Schlagen auf. Schließlich schmeckst Du die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

Nimm das Filet aus dem Ofen, gib es in eine Pfanne mit schäumender Butter und brate es von allen Seiten scharf an, bis es eine schöne dunkelbraune Kruste hat. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce Bearnaise servieren.

Et voilà! Fertig ist das Chateaubriand mit Sauce Bearnaise. Bon appétit wünscht le tablier!