

Chateaubriand an Sauce Bearnaise



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Kopf- und Mittelstück vom Rindsfilet
etwas Bratbutter
 Salz, Pfeffer

Bearnaise Sauce:

5 geschälte und grob gehackte Schalotten
20 Pfefferkörner
5 dl trockener Weisswein
2 Bund oder in Essig eingelegter Estragon
10 Eigelbe
1 kg Butter
2 Zitronensaft
 Salz, Pfeffer

etwas Alufolie

Zubereitung:

Ofen auf 150°C vorheizen.

Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.

Filetstück mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Filet bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, auf ein vorgewärmtes Backblech legen.

Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken und ca. 10 Minuten auf 55-60°C Innentemperatur im Ofen auf der mittleren Rille braten.

Das Chateaubriand aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie gedeckt an der Wärme bei ca. 80°C noch etwas ziehen lassen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne auf niedriger Temperatur schmelzen und von der jetzt getrennten Buttermilch abschöpfen und warm halten.

Pfefferkörner zerdrücken, mit dem Weisswein und Schalotten in einem Topf um die Hälfte einkochen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Weinreduktion durch ein Sieb giessen.

Estragon waschen, trocken tupfen und Blätter von den Stielen zupfen, hacken und zur abgeseibten Reduktion geben.

Eigelbe, Zitronensaft und Weinreduktion über einem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen (bis es am Schwingbesen einen Faden zieht).

Die geklärte Butter unter kräftigem Rühren nach und nach langsam einmontieren (sonst gerinnt die Sauce).

Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce sofort servieren.