

Chateaubriand mit Curry-Orangenbutter



Marinade

- 3 EL **Olivenöl**
 - 2 EL **Rosmarin** , fein geschnitten
 - 1 unbehandelte **Orange** ,
abgeriebene Schale und
 - 3 EL **Saft**
 - 800 g **Rindsfilet** (Filetkopf), vom
Metzger binden lassen
-
- 1 TL **Salz**
 - wenig **Pfeffer**
 - 1 EL **Bratbutter**

Und so wirds gemacht:

1. Öl, Rosmarin, Orangenschale und -saft verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren.
2. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Marinade vom Fleisch abstreifen, würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Filet bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen.
Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren: ca. 1,5 Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad (à point) betragen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 Grad bis zu 1 Std. warm gehalten werden.

Curry-Orangenbutter

1 unbehandelte **Orange** ,
abgeriebene Schale und
Saft

2 TL **Madras-Curry**

150 g gesalzene **Butter** , weich

Und so wirds gemacht:

1. Orangenschale und -saft ca. 5 Min. auf ca. 1 Esslöffel Saft einköcheln, auskühlen.
2. Butter, Curry und eingekochten Orangensaft mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, zugedeckt kühl stellen.

Bratkartoffeln

800 g **Gschwellti** (fest kochende
Sorte), vom Vortag

Bratbutter zum Braten

200 g **Rosenkohl** , Blätter abgelöst

1 TL **Salz**

0.25 TL **Muskat**

wenig **Pfeffer**

Und so wirds gemacht:

1. Gschwellti schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten. Rosenkohlblätter beugeben, ca. 3 Min. fertig braten, würzen.

Lässt sich vorbereiten:

Curry-Orangenbutter ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.