

Chateaubriand mit Café-de-Paris-Butter

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Braten**, **Festliches**, **Hauptspeise**, **Klassiker**,
Niedrigtemperaturgaren, **Schweiz**

Klingt typisch französisch, aber das Rezept stammt aus dem Genfer Café de Paris und hat es zu einem Klassiker der schweizer Küche geschafft.



Mader, Sabine und Schmid, Ulrike

Schritt 1

Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch salzen, mit dem Fünf-Gewürz-Pulver einreiben und mit Küchengarn binden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin rundherum in 5-6 Min. anbraten. In die Form geben und 2 Std. im Ofen (Mitte) garen.

Zutaten

800 g Chateaubriand
(Rinderfiletkopf)
Salz
2 TL Fünf-Gewürz-Pulver
(aus dem Asienladen)
1 EL Butterschmalz
Küchengarn
2 Schalotten
120 g sehr weiche Butter
4 EL Weißwein
2 Sardellen (in Öl)
2 Stiele Estragon
½ TL Dijon-Senf
je 1 Prise Curry- und
edelsüßes Paprikapulver
je 1 Prise getrockneter
Thymian und Oregano
1 EL Cognac
200 g Zuckerschoten
Salz
1 Bund junge Möhren
2 EL Butter
Zucker
Pfeffer
Eiswürfel



Schritt 2

Für die Würzbutter die Schalotten schälen und sehr fein hacken. 1 TL Butter in einem Pfännchen schmelzen, die Schalotten 2 Min. bei schwacher Hitze glasig dünsten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Sardellen abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Estragon waschen und trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein hacken. Die übrige Butter mit dem Senf schaumig aufschlagen. Gewürze und Cognac unterschlagen, Schalotten, Sardellen und Estragon unterziehen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schritt 3

30 Min. vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten waschen und putzen. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und die Zuckerschoten 4-5 Min. blanchieren. In Eiswasser abschrecken, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Schritt 4

Die Möhren gründlich waschen und abbürsten oder schälen. Das Grün bis auf 2-3 cm lange Büschel kürzen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Möhren mit 1 TL Zucker und ½ TL Salz bei schwacher Hitze ca. 10 Min. zugedeckt dünsten, dabei gelegentlich rütteln. Zuckerschoten dazugeben und in ca. 3 Min. wieder erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Küchengarn entfernen. Das Filet in Scheiben schneiden, mit Gemüse und Würzbutter auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passen Bandnudeln und trockener Rotwein.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 4 Personen

Dauer

180 Min.

Zubereitungszeit

60 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien

585kcal pro Portion



Mader, Sabine und Schmid, Ulrike



Mader, Sabine und Schmid, Ulrike

