# Châteaubriand

Châteaubriand [vyslov šatobriján(d)] byl francouzský státník a spisovatel, jehož nejznámější díla byla: „Memoires d'outre-tombe“, „Atala“ a „Génie du christianisme“. Po něm bylo pojmenováno několik omáček a pokrmů, z nichž nejznámější je řez ze svíčkové o váze 400 až 500 gramů zvaný Châteaubriand nebo případně dvojitý nebo trojitý steak.

* **#figure-photo**
* Châteaubriand, François René, Vicompte de (1768-1848)

## O pokrmu

Châteaubriand byl sice pojmenován po Châteaubriandovi, avšak jídlo, tak jak je popsáno níže vytvořil slavný francouzský kuchař Montmireil. Recept na Châteaubriand vám na těchto stránkách dát nemohu, ale jako studentům Hostovky vám musím alespoň napsat, jak se připravuje.

Châteaubriand se připravuje ze střední části pravé svíčkové anglicky zvané beef tenderloin o váze nejméně 400 gramů (dvojité filé), čímž je toto jídlo také poměrně drahé.

* **#figure-photo**
* ...

Zruční kuchaři, podle velikosti celé svíčkové jsou schopni udělat dva nebo i více porcí což není ani tak velké umění jako je umění ty châteaubriandy prodat.

Cena hotového Châteaubriand je však relativní, protože se připravuje nejméně pro 2 osoby a v ceně je zahrnut celý showmanship – podávání tohoto pokrmu. Pokud je správně presentovaný, tak je nezapomenutelným gastronomickým zážitkem.

Hlavním gastronomickým zážitkem kdysi byl samotný châteaubriand který musel být připravený z dobře odleželé svíčkové, což v Česku dnes již málo kdo umí. Musel být opečený nebo grilovaný přesně na požadovaný stupeň vnitřní teploty (většinou medium rare).

## Příprava

K tomu není potřeba nějaké speciální zařízení. Osolený a opepřený châteaubriand se opekl prudce ze všech stran dozlatova na pánvi nebo pod grilem, čemuž se anglicky říká to sear, a pak se zvolna dodělal v horní části grilu nebo v horké troubě na vnitřní teplotu 48° C.

Podával se zásadně na horké míse v celku a zpravidla na soklu z bílého chleba a obložený nejméně třemi druhy v páře vařené barevné zeleniny jako je květák, karotka a hrášek, zelené fazolky, brokolice, cukety, bruselské kapustičky, apod.

Mimo zeleniny by spolu se châteaubriandem musely podávat alespoň dva druhy brambor jako například pommes château nebo pommes parisienne, v každém případě s brambory duchesse. Ty se ozdobně nastříkaly po okraji mísy a opekou dozlatova pod grilem, čímž se vytvořil jedlý okraj zvaný bordura, neboli rám celému obrazu tohoto velice atraktivního jídla.

## Podávání

Châteaubriand se kdysi dranšíroval na keridonu přímo u stolu, což také vyžadovalo určitý showmanship zkušeného carvera (dranšéra), ale toto umění už také zaniklo takže na to také můžete dnes již zapomenout.

Châteaubriand má dva konce, kterým se anglicky říká end cuts, a které jsou poněkud propečenější než jeho střední část. Pro každou osobu dranšér ukrojil ze châteaubriandu 3 plátky masa, z čehož dva (podle hostovy preference propečenosti) položil na levou stranu horkého talíře, a na pravou stranu přidal zeleninu podle hostova výběru.

Zbylé maso a zelenina se udržovala teplá na horké desce nebo nad kahanem, a na talíře se hostům přidávala až na jejich přání, čemuž se v číšnické hantýrce říká náchservis.

K châteaubriandu se podávaly zvlášť dvě omáčky. Jednak omáčka na maso, což mohlo být jen obyčejné demi-glace, nebo jiná vhodná hnědá omáčka jako je třeba omáčka bordelaise, a dále pak holandská nebo pikantní béarnská omáčka která se na přání přelévala na zeleninu.

Podávání châteaubriandu, tak jak popsáno výše, upadlo již v zapomenutí hlavně proto, že dnes již k tomu není klientela. Proto jsem to popisoval v minulém čase. To co dnes některé restaurace pod názvem châteaubriand podávají je úplný paskvil a mělo by se to nějak pokutovat.