

Rezept Chateaubriand gespickt mit Speck und Knoblauch

Chateaubriand stammt aus der französischen Küche und ist ein doppeltes Steak aus der Mitte eines Rinderfilets.

Zutaten für 4 Personen:

1 Chateaubriand (ca. 600 g)
2 Schalotten oder Zwiebeln
Salz, Pfeffer
500 ml Wein (z.B. Madeirawein)
500 ml Rinderfond
Öl
2 Knoblauchzehen
150 g Räucherspeck
1 EL Butterschmalz
1 EL Butter

Zubereitung:

Fleisch waschen, trocknen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Räucherspeck ca. 5 Min. in kochenden Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Knoblauch in Stifte schneiden. Dann Fleisch mit Speck und Knoblauch bespicken. In heißem Öl von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei ca. 180 ° C 1-1/2 h weiter garen. Vor dem Anschneiden das Fleisch so 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Für die Sauce Schalotten fein schneiden, in Fleischsud andünsten und mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Rinderfond dazu. Durch Sieb gießen, aufkochen lassen, salzen

und pfeffern. Fleisch schräg aufschneiden und servieren.

Tipps:

Zum Bespicken reichen Holzspießchen in Größe von Zahnstochern kurzes Anbraten dient zur Porenschließung des Fleisches serviert wird das Chateaubriand klassisch leicht blutig bis rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Kresse oder Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, auf einer Gemüseplatte z. B. aus Blumenkohlröschen, gebratenen Speckbohnen, Champions und mit gebratenen Kartoffeln, Kartoffelecken oder Kroketteen sehr lecker auch mit Knödeln und Rotkohl.

zurück zu den Grillrezepten