

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

Es wird festlich. Und es wird französisch. Wir servieren Chateaubriand mit Sauce Béarnaise. Chateaubriand ist ein Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Dazu wird traditionell Sauce Béarnaise gereicht. Und diese Sauce wird normalerweise mit Weißwein gemacht. Wir haben uns für eine Version mit Wermut entschieden.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

500 g Rinderfilet aus dem Mittelstück
frischer Estragon (getrockneter Estragon geht auch)
1 Schalotte
frisch gemahlener Pfeffer
100 ml Wermut (z. B. Lillet)
3 EL Apfelessig
100 g Butter
1 EL Olivenöl
1 Eigelb
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Denkt unbedingt daran, das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen! Am besten eine Stunde bevor ihr loslegt. Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben.
2. Zupft die Estragonblätter ab und hackt sie fein. Schält die Schalotte und schneidet sie in feine Würfel. Gebt 100 ml Wermut, 3 EL Apfelessig, die Schalottenwürfel, eine ordentliche Prise Pfeffer und die Hälfte der Estragonblätter in einen Topf und lasst das Ganze auf die Hälfte einköcheln.
3. Die Reduktion gießt ihr dann durch ein feines Sieb und stellt sie erstmal beiseite. Lasst jetzt 90 g Butter schmelzen bis sie leicht gebräunt ist. Dann lasst ihr auch die Butter etwas abkühlen.
4. Heizt den Backofen auf 140 °C Umluft vor. Gebt die restliche Butter und 1 EL Olivenöl in eine Pfanne und bratet das Fleisch scharf von allen Seiten an. Dann legt ihr ein Backblech mit Alufolie aus, legt vorsichtig das Fleisch darauf und lasst es ca. 25 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit kümmert ihr euch um die Sauce Béarnaise. Gebt die Reduktion zusammen mit einem Eigelb, einer Prise Cayennepfeffer und einer Prise Salz in eine Schüssel und schlägt sie kräftig über einem Wasserbad auf. So lange bis die Mischung leicht andickt. **WICHTIG:** Lasst das Wasser im Wasserbad nicht kochen. Sonst habt ihr eventuell Rührei. Dann gießt ihr die geschmolzene Butter in einem dünnen Strahl in die Schüssel und rührt kräftig mit dem Schneebesen. Wenn die Sauce fertig ist, schmeckt ihr sie noch mit Salz und Pfeffer ab und gebt den Rest Estragon dazu.

- 6.** Sollte euch die Sauce nicht auf Anhieb gelingen, gießt sie nicht weg! Ihr könnt sie mit einem ganz einfachen Trick retten. Gebt ein weiteres Eigelb in eine Schüssel, gebt ein bis 2 EL kaltes Wasser dazu und schlagt das Eigelb über dem Wasserbad auf. Auch da unbedingt darauf achten, dass das Wasserbad nicht zu heiß wird! Wenn das Eigelb erwärmt ist, gebt ihr die misslungene Sauce TRÖPFCHENWEISE dazu und rührt währenddessen kräftig mit dem Schneebesen. Dann sollte die Sauce andicken und gelingen.
- 7.** Holt das Fleisch aus dem Backofen, wickelt es in die Alufolie ein und lasst es nochmal 10 Minuten ruhen.
- 8.** Dann schneidet ihr das Fleisch vorsichtig auf und serviert es mit der Sauce Béarnaise. Dazu schmecken zum Beispiel Kartoffeln.