

Chateaubriand mit Estragon-Soße und Kartoffel-Stiften

Für 2 Personen

400 g Rinderfilet, aus dem Mittelstück	4 festk. Kartoffeln, groß	100 g Prinzessbohnen
200 g Schalotten	1 unbehandelte Zitrone	150 g Butter
1 Ei	100 ml Sahne	300 ml Kalbsfond
10 ml Weinbrand	Olivenöl	1 Liter Pflanzenöl
1 Bund Estragon	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz	Meersalz	

Das Pflanzenöl erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Streifen für ca. zwei Minuten in das heiße Fett geben. Anschließend wieder herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Öltemperatur etwas reduzieren und die Kartoffelstifte erneut hineingeben und goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren erneut das Öl auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen. Die Prinzessbohnen putzen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, in etwas Olivenöl schwenken und mit Meersalz bestreuen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl und 50 Gramm Butter erhitzen. Das Filet waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und im ganzen Stück von allen Seiten anbraten. Anschließend den Weinbrand hinzugeben und flambieren. Danach das Filet aus der Pfanne nehmen und im Ofen weitergaren. Die Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Den Estragon zupfen und ebenfalls sehr fein hacken. In der Pfanne mit dem Bratensud die restliche Butter zerlassen und darin die Schalotten und den Estragon anschwitzen. Den Kalbsfond hinzugeben und fast komplett reduzieren lassen. Die Sahne unterschlagen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Schale von der Zitrone reiben und die Soße damit abschmecken. Das flambierte Chateaubriand mit der Estragonsoße und den Kartoffelstiften auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Heinrich am 14. März 2011