

Chateaubriand mit Bohnen und Macaire-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g Rinderfilet	150 g mehligk. Kartoffeln	125 g grüne Bohnen
5 Kirschtomaten	1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
0,5 Bund Basilikum	50 g Speck, geräuchert	Mehl
0,5 Bund glatte Petersilie	2 Eier	1 EL Hartweizengrieß
Muskatnuss	75 g Butter	Butter
1 Schalotte	Weißweinessig	30 ml trockener Weißwein
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	Pflanzenöl	Zucker
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 20 Minuten im Ofen garen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, im Salzwasser garen und ausdampfen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bohnen putzen, im Salzwasser drei Minuten blanchieren und anschließend im Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Petersilie dazugeben. Die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Kartoffeln mit der Zwiebel-Speck-Masse, dem Eigelb und dem Grieß vermengen und anschließend mit Muskatnuss abschmecken. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, die Kartoffelmasse zu drei Zentimeter dicken Rollen formen und diese in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf klären. Die Kräuter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die Schalotte abziehen und grob schneiden. Den Weißweinessig und den Weißwein mit den Kräuterstängeln, der Nelke, der Schalotte, Pfeffer, Salz und Zucker in einem Topf erhitzen und um zwei Drittel reduzieren lassen. Die Reduktion mit dem Eigelb auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die geklärte Butter langsam hinzugeben. Die fein geschnittenen Kräuter dazugeben und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Die Bohnen in der Knoblauchbutter schwenken, die Kirschtomaten dazugeben und zum Schluss mit abgezupften Basilikumblättern bestreuen. Die Kartoffelscheibchen von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Das Chateaubriand mit den Bohnen, den Macaire-Kartoffeln und der Sauce béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Duane Collins am 25. Mai 2011