

Chateaubriand in Pfeffer-Soße mit Pellkartoffel-Spieß

Für zwei Personen

Für das Chateaubriand:

400 g Chateaubriand	1 Schalotte	200 g Schlagsahne
2 EL Cognac	1 TL grüner Pfeffer	kalte Butter
neutrales Öl	Salz	bunter Pfeffer

Für die Pellkartoffeln:

4 festk. Kartoffeln grobes Salz

Für die Zucchini:

2 Zucchini	4 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Zitrone
6 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffeln Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen.

Das Chateaubriand, wenn nötig von Fett befreien, waschen, trocken tupfen und mit einem Messer leicht flachdrücken. Mit Salz und dem bunten Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und auf beiden Seiten je fünf Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Am Boden der Pfanne darf sich keine austretende Flüssigkeit sammeln. Anschließend das Fleisch circa 25 Minuten in den Backofen geben. Das entstandene Bratfett in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, würfeln und im Bratfett andünsten. Mit dem Cognac und der Schlagsahne ablöschen. Den grünen Pfeffer hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die kalte Butter einrühren und aufkochen lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale in den Topf geben und weichkochen.

Die Blätter von den Thymianzweigen abzupfen und fein hacken. Die Zucchini vom Strunk befreien und schräg in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel des Olivenöls mit den Zucchini-scheiben in einer Schüssel durchmischen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Zucchini-scheiben drei Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in eine Auflaufform legen. Die Zitrone auspressen und zwei Esslöffel des Saftes mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit dem Thymian bestreuen. Die Zucchini durchmischen und ziehen lassen.

Die Pellkartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und auf Holzspieße stecken und mit dem groben Salz bestreuen.

Das Chateaubriand in der Pfeffersauce mit dem salzigen Pellkartoffelspieß und der gegrillten Zucchini auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Schumacher am 16. September 2015