

# Chateaubriand, Sauce béarnaise, Speck-Bohnen, Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Rinderfilet à 500 g                      neutrales Pflanzenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Herzoginkartoffeln:**

250 g mehligk. Kartoffeln                      25 g Butter                      2 Eier, Eigelb

1 Muskatnuss                      1 Prise feines Salz

**Für die Bohnen:**

200 g grüne Bohnen                      4 Scheiben Bacon                      50 g Butter

Salz                      Pfeffer

**Für die Sauce:**

100 g Butter                      2 Eier, Eigelb                      1 Schalotte

20 ml Weißweinessig                      60 ml trockener Weißwein                      1 Gewürznelke

1 Lorbeerblatt                      1 Zweig Kerbel                      1 Zweig Estragon

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum sehr scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

Das Filet aus dem Ofen nehmen und etwa 3 Minuten ruhen lassen.

**Für die Herzoginkartoffeln:**

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und in leicht warmem Zustand mit Butter, einem Eigelb und Muskat gut mischen.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das zweite Eigelb mit 1 EL Wasser mischen und die Kartoffelrosetten damit einpinseln. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

**Für die Bohnen:**

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 1  $\frac{1}{2}$  Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Bacon ausbreiten und Bohnen darin einrollen. In etwas Butter rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

Die Butter in einem Topf aufschäumen, sodass sich die Molke oben absetzt. Die Butter durch ein Passiertuch abseihen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Schalotte abziehen und kleinschneiden.

Weißweinessig, Weißwein, Nelke, Lorbeerblatt, Kräuterzweige, Schalotte, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen und auf 1/3 reduzieren. Die Reduktion über einem Wasserbad mit einem Ei schaumig schlagen. Die geklärte Butter unter ständigem Rühren angießen, gehackte Kräuter zufügen und über einem Eiswasserbad abschrecken.

Das Chateaubriand mit Sauce béarnaise, Speck-Bohnen und Herzoginkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Wendt am 17. Mai 2017