

Chateaubriand mit Sauce béarnaise

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Butter	100 ml Weißwein
2 EL Weinessig	Pfeffer	400 g Rinderfilet
Salz	1 EL Butterschmalz	3 Eigelb
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, abschäumen und klären. Weißwein, Essig und Schalotten mit etwas Pfeffer in einem Topf auf ein Drittel einkochen. Den Ofen auf 130 Grad vorheizen (Umluft 120 Grad; Gas Stufe 2). Das Rinderfilet von den Sehnen befreien, plattieren, mit Salz und grobem Pfeffer gut würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz anbraten, dann im Ofen ca. 30 Minuten garen. Das Eigelb mit der eingekochten Reduktion in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad aufschlagen bis eine schaumige Crème entsteht. Nun nach und nach die geklärte Butter zugeben. Kerbel und Estragon fein hacken, in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße warm stellen. Das Filet aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, tranchieren und die Soße darüber geben. Als Beilage passen gut frisches Gemüse und gebackene Kartoffeln.

Rainer Strobel Montag, 28. Januar 2008