

CHATEAUBRIAND

mit einer geling-sicheren Sauce nach Art einer Béarnaise –
Simpel und stressfrei für die Feiertage.

10 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

105 
Minuten
PLUS WARTENZEIT

3 
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN



ZUTATEN:

Für das Fleisch:

- 600 g Rinderfilet, am Stück aus dem „Kopf“
geschnitten
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

- 1 TL getrockneter Estragon
- 1 TL Zucker
- 150 g Butter
- Salz und Pfeffer

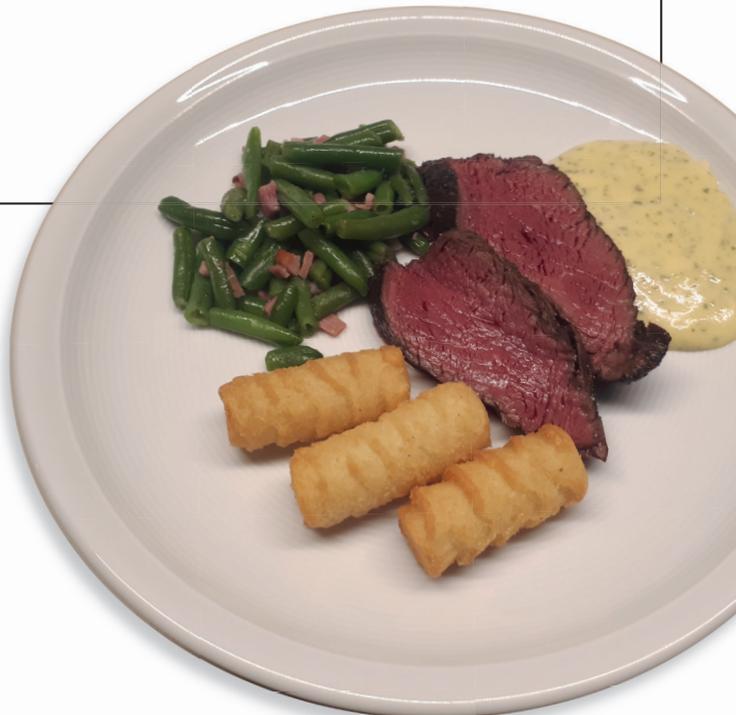
Für die Sauce:

- 2 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Zitronensaft

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Pommes / Kroketten
- Macaire - Kartoffel
- Kartoffelgratin
- Speckbohnen
- Brokkoli
- „Kaisergemüse“
- Salat



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 80 °C vorheizen (Umluft) und einen feuerfesten Teller sowie ein Fleischthermometer bereitstellen
2. 1 EL Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch rundherum etwas salzen und von allen Seiten immer ca. 20 – 30 Sekunden anbraten, bis es schön braun ist. Dann herausnehmen, pfeffern, das Thermometer einstecken und auf dem bereitgestellten Teller im vorgeheizten Ofen ca. 1h und 45 min garen. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch einmal drehen.
3. Für die Sauce zunächst die 150 g Butter schmelzen und kurz aufkochen. Die restlichen Zutaten zusammen in einem hohen Gefäß / Topf mit einem Pürierstab vermischen. Dann langsam die warme Butter eingießen und dabei alles weiter mit dem Pürierstab mixen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Fleisch aus dem Backofen herausnehmen und 3 Minuten unter Alufolie ruhen lassen, bevor man es aufschneidet.

TIPP: Die Kerntemperatur sollte als Ziel 60 – 65 °C haben, dann ist das Fleisch schön rosa. Bei 80 °C dauert dies je nach Backofen ca. 1h und 45min. Wenn man für die Beilagen mehr Zeit braucht, einfach die Temperatur auf 60 °C reduzieren und den Braten im Ofen lassen.

TIPP: Ohne Estragon und Senf gibt das Rezept auch eine tolle „Sauce Hollandaise“ ab.

