▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2023 ▪ ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche"mit Cornelia Poletto

Volker Bettin

Chateaubriand mit Sauce béarnaise und Fächerkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:
500 g Rinderfilet, beste Qualität, vom oberen Mittelstück, Zimmertemperatur
250 g Butterschmalz
100 g Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Fleur de Sel, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Backofen auf 120 Grad Umluft, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Fleisch ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich auf Zimmertemperatur erwärmt. Fleisch mit Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch gut von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch im Backofen bei 120 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad garen. Dann das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen.

Danach das Fleisch in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Rosmarin und Thymian arrosieren.

Fleisch in Tranchen schneiden und auf dem heißen Teller anrichten, mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
1 Schalotte
150 g Butter + 1 EL weiche Butter
2 Eier
100 ml Weißwein
50 ml Weißweinessig
½ Bund Estragon
½ Bund Kerbel
½ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt
6-8 schwarze Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einen Topf geben, langsam erhitzen und klären.

Estragon, Kerbel und Petersilie sehr fein hacken. Von den Kräutern jeweils ca. 2 Esslöffel für später beiseitelegen.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Wein und Essig mit den Kräutern, Schalotte, Lorbeer und Pfefferkörner auf 1/3 einkochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und den Sud beiseitestellen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe über einem Wasserbad vorsichtig schaumig aufschlagen. Das Wasser sollte den Topf mit den Eigelben nicht berühren und nicht kochen.

Nun im feinen Strahl die geklärte Butter langsam und nach und nach hineingießen, dabei mit dem Schneebesen immer weiter schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist.

Wein-Essig-Reduktion langsam hinzugeben, dabei immer weiter schlagen. Schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken und restlichen Kräutern unterrühren.

Für die Kartoffeln:
6 mittelgroße Kartoffeln
10-20 g Parmesan
40 g Butter + 1 EL weiche Butter
1 TL Salz

Parmesan reiben und beiseitestellen. Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Zwei Holzkochlöffel parallel auf ein Brett legen und die Kartoffel dazwischen legen. Nun die Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben, jeweils bis auf den Holzstiel schneiden, so dass die Kartoffeln unten noch zusammenhängen. Die eingeschnittenen Kartoffeln für 5 Minuten blanchieren.

Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Kartoffeln dicht mit der eingeschnittenen Seite nach oben in die Form legen, dann salzen und mit Butterflöckchen belegen. Form mit den Kartoffeln in einen vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft schieben und 25 Minuten fertig garen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Kartoffeln mit der abgetropften Butter mit einem Pinsel bestreichen und mit Parmesan bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.