



CHATEAUBRIAND MIT HERZKARTOFFELN



Für 2 Personen

ZUTATEN

für das Chateaubriand:

700 g Chateaubriand Tenderloin
Steak
1 EL Olivenöl
½ TL Salz
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
1 EL ungesalzene Butter

für die Kartoffeln:

2 große, mehlig Kartoffeln
1 große Süßkartoffel
1/12 EL Olivenöl
¾ TL Paprikapulver
¼ TL Salz
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer

Salz und Pfeffer zum Abschmecken
2 EL frische Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Fleisch etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 190°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine hitzebeständige Pfanne auf Stufe 8 erhitzen. Steak mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Sobald die Pfanne heiß ist, das Steak von allen Seiten 5-6 Minuten scharf anbraten.

Ungeschälte Kartoffeln und Süßkartoffel in 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen und mittleren Metallausstecher in Herzform (3 cm und 5 cm) Herzen aus den Scheiben stechen. Herzscheiben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl besprenkeln und Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Gut miteinander vermischen, damit die Kartoffelherzen gleichmäßig benetzt sind. Beiseite stellen.



CHATEAUBRIAND MIT HERZKARTOFFELN

ZUTATEN

für die Sauce:

2 geschälte, gehackte Schalotten
1 gehackte Knoblauchzehe
5 in Scheibe geschnittene, braune Pilze
100 ml Weisswein
150 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
2 EL fein gehackte, frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Sobald das Fleisch scharf angebraten ist, Butter in der Pfanne schmelzen, so dass das Steak mit Butter abgerundet wird. Steak samt Pfanne in die untere Backofenhälfte stellen und bei niedriger Dampfzugabe 12-14 Minuten (für medium-rar) oder 16-18 Minuten (für medium) backen.

Nach rund fünf Minuten das Backblech mit den herzförmigen Kartoffeln in die obere Backofenhälfte schieben und 20-25 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Sie müssen nicht gewendet werden.

Das gegarte Chateaubriand aus dem Backofen nehmen, auf einem Küchenbrett, in Alufolie eingeschlagen 10-15 Minuten ruhen lassen, während die Kartoffeln fertig backen.

Pfanne mit dem Chateaubriand Bratenjus bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. (Achtung der Griff ist heiß). Schalotten dazugeben und 3-4 Minuten weich kochen lassen. Knoblauch und Pilze ebenfalls dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Pilze weich werden.

Mit Weißwein ablöschen und die Temperatur erhöhen. Flüssigkeit aufkochen und dann in ca. 3-4 Minuten um die Hälfte einreduzieren. Sahne, Salz, Pfeffer und die Hälfte der Petersilie einrühren und bei Bedarf weiter abschmecken.