

Andi und Alex

Rezept von Alexander Fankhauser

Chateaubriand mit Café de Paris Butter und Kartoffelrösti

60 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

800 g geputztes Rinderfilet, Salz, Pfeffer, Senf, Öl.

Für die Café de Paris Butter: 150 g weiche Butter, 1 Zwiebel fein gehackt, 1 Schuss Weißwein, 1 TL Worcestersauce, 1 TL Cognac, 1 EL Petersilie gehackt, 1 TL Öl, Salz, Pfeffer weiß gemahlen, 1 TL Madeira, 1 TL Schnittlauch geschnitten, Majoran, Thymian, 1 TL Paprikapulver edelsüß, 1 TL Currypulver, 1 Knoblauchzehe fein gehackt.

Für den Kartoffelrösti: 4 halb gekochte speckige Kartoffel, 1 rohe Kartoffel, Öl, Salz.

Zubereitung

Für die Café de Paris Butter die Butter schaumig schlagen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Gut abschmecken und zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einrollen. Im Tiefkühler 2 bis 3 Stunden fest werden lassen.

Das Fleisch in 4 schöne große Stücke teilen, leicht plattieren und mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl beidseitig scharf anbraten. Im Rohr bei 150 °C ca. 20 Minuten rosa braten, dabei mehrmals wenden.

Die Vorgekochten und die rohe Kartoffel raspeln, salzen und ca. ½ cm dick in eine beschichtete geölte Pfanne drücken. Zuerst auf einer Seite braten, wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls knusprig braten. Das Fleisch mit dem Rösti und der Café de Paris Butter anrichten.