

# Flambiertes Chateaubriand mit Sommergemüse

Koch: Joe Radinger, Gastwirt und Küchenchef

Lokal: Joe's Restaurant im Weissen Ross, Klagenfurt

Vorbereitung: **60 Min**

Garzeit: **30 Min**

Gesamtzeit: **1 Std 15 Min**

## Zutaten für ein flambiertes Chateaubriand

### Zutaten für **4 Personen**

- 800 gr. Chateaubriand
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle (schwarz)
- etwas Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehe
- Sommergemüse nach Lust und Laune (Lauchstangen, Minikarotten, Zucchini, Brokkoli, Cherrytomaten, Möhrenscheiben u.v.m.)
- Ein Paar Kumquats für die Säure.
- Honignüsse für das Süße zum Abrunden
- Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Esslöffel Blattpetersilie fein gehackt
- 1 Prise Zucker
- Butter 4 Esslöffel (gestrichen)
- Kartoffelpüree mit Butter und Trüffel

**1.** Schalottenwürfel mit Pfefferkörnern, Essig, Wein und den Estragonblättern bis auf drei Esslöffel. Einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen und erkalten lassen.

**2.** Filet in Hochwertigem Fett rundherum anbraten. Alles auf ein Gitter geben und bei 150 Grad für ca.20 min rosa braten.20-30 Min. ruhen lassen

**3.** Das Sommergemüse in der Zwischenzeit putzen und bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken.

**4.** Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen. Gemüse zugeben und erhitzen. Petersilie unterheben. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

**5.** Kartoffelpüree getrüffelt. (jeder hat sein eigenes Rezept)

**6.** Zum Flambieren eine heiße Kupferpfanne, 6cl Whisky.

**7.** Danach das Filet in Rosmarinbutter Schwenken, auf einem Tuch schneiden, mit Meersalzflöcken und frischem Pfeffer würzen.

**8.** Aus der Reduktion, dem Bratensaft, etwas Weißwein einen Natursaft ziehen mit Kalter Butter montieren.

**9.** Filet darauf anrichten. Mit der Sauce nappieren und mit Gemüse umlegen