Chateaubriand mit Morcheln, Bündnerfleisch und Cherrytomaten an Käse-Speck-Rösti

Eine traumhafte Komposition vom saftigen Rinderfilet an herzhaften Jus, aromatischen Morcheln, fruchtig-süßen Tomaten und Rösti mit würzigen Bergkäse.

ZUTATEN:

CHATEAUBRIAND:

1	doppeltes Chateaubriand (800 g)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10-20 g	getrocknete Spitzmorcheln
75 g	Viande séchée des Grisons (Bündnerfleisch, in grobe Streifen geschnitten)
25 g	Butterschmalz
1 EL	Olivenöl
100 ml	nicht zu trockener kräftiger Rotwein
1 EL	Marsala
150 g	Cherrytomaten an der Rispe
3 EL	Nussbutter
4	Stängel Thymian
	Meersalz
	Fleur de Sel
½ TL	echter roter Pfeffer (Kampot Rouge), im Mörser zerstoßen
1 TL	Rinder-Demi-Glace oder argentinischer Fleischextrakt
25 g	eiskalte Butterwürfelchen

1 CHATEAUBRIAND: Das gut parierte große Chateaubriand (Mittelstück aus dem Rinderfilet) 1 ½ Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit schwarzen Pfeffer einreiben und zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nicht salzen! - Morcheln kalt abspülen und in 75 ml warmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Bündnerfleisch in grobe Streifen schneiden.

2 Backofen zusammen mit einer Auflaufform auf 80° vorheizen. Chateaubriand in heißem Butterschmalz zusammen mit dem Olivenöl von allen Seiten 2 – 3 Minuten in einer gusseisernen Pfanne anbraten, heraus nehmen und in die erhitzte Auflaufform legen. Ein Fleischthermometer in die Mitte des Fleischstückes stecken.

3 Bündnerfleisch im Bratensatz kurz anschwitzen, mit den Morcheln samt Einweichflüssigkeit und Rotwein ablöschen. Cherrytomaten und Thymian zugeben und einmal kräftig aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und alles zum Chateaubriand in die Form geben.

4 Die Auflaufform für ca. 90 Minuten auf das Bratrost (mittlere Schiene) des Backofens stellen und bei gleichmäßigen 80° C garen. – Das Garende ist erreicht, wenn die Kerntemperatur des Fleisches 55° C beträgt.

5 KÄSE-SPECK-RÖSTI: Ist das Chateaubriand im Ofen, können in aller Ruhe die Rösti vorbereitet werden. Dazu die Eier mit der Sahne und dem Mehl verschlagen. - Die Kartoffeln waschen, schälen und fein raspeln. Dann kurz in kaltes Wasser geben, heraus heben und mit Hilfe eines Passiertuches ausdrücken. Die Kartoffelraspel, Zwiebel und Knoblauch, den Käse und den Speck sowie Petersilie und Thymian zur Eiermasse geben und alles gut vermischen.

6 In einer großen, beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, etwa zwei Esslöffel je Rösti die Kartoffelmasse in die Pfanne geben, mit einem Pfannenwender etwa 8 cm runde Rösti formen und etwas andrücken. Behutsam bei mittlerer Hitze 5 – 8 Minuten braten. Das Rösti vorsichtig auf einen Pfannenwender schieben, mit Hilfe eines zweiten wenden und auf der anderen Seite in weiteren 5 Minuten fertig braten. - So Step by Step 8 Rösti braten.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Käse-Speck-Rösti:

600 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Eier (M)
2 EL	Sahne
2 EL	Mehl
1	Schalotte (fein gehackt)
1	Knoblauchzehe (sehr fein gehackt)
2 EL	Petersilie (fein gehackt)
1 TL	Thymian (Blättchen, fein gehackt)
50 Gramm	durchwachsener Tiroler Bauchspeck (fein gewürfelt)
100 Gramm	Bündner Bergkäse, fein gewürfelt
2 EL	Butterschmalz zum Braten
2 EL	fein geriebener Bergkäse
	feine Streifchen (etwa 2 x 2 mm dick) Bergkäse
DES WEITEREN:	
	Petersilienblättchen und Thymianzweige zur Garnitur

7 Rösti heraus heben, auf Küchenkrepp kurz entfetten und auf ein Backblech legen. Auf die Hälfte der Rösti mit Käse ein Gitter dünner Käsestreifchen auflegen. Auf die andere Hälfte der Speck-Rösti den geriebenen Käse streuen - Bis zum fertig stellen warm halten.

8 FERTIG STELLEN: Den Backofen auf Grillfunktion (220° C) stellen. Die vier mit Käsestreifen belegte Röst auf die unbelegten legen und auf der obersten Schiene des Backofens so lang gratinieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt. - Warm halten.

9 Gleichzeitig dazu in einer Pfanne die Nussbutter erhitzen. Das Chateaubriand darin rundum von allen Seiten unter stetigem Wenden 1 – 2 Minuten arosieren und dabei leicht salzen, (Die Nussbutter kann durchaus vorab auch noch mit 4 Thymianzweigen und einem kleinen Rosmarinzweig aromatisiert werden) - sofort vom Herd ziehen.

ANRICHTEN: Den Bratenjus aus der Auflaufform in eine kleine Kasserolle geben, nach Gusto mit etwa Marsala aromatisieren, kurz aufkochen und mit etwas Rinder-Demi-Glace oder/und etwas Salz und einem Hauch Kampot Rouge herzhaft abschmecken. Mit den eiskalten Butterwürfelchen montieren. - Chateaubriand in großzügig dicke Scheiben portionieren und je zwei auf gut vorgewärmte Teller legen. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen. 1 – 2 Esslöffel vom feinem Jus je Portion angießen. Tomaten, Morcheln und Bündnerfleisch anlegen. Je Portion einen doppelten Käse-Rösti auflegen und alles mit Petersilie und Thymian garnieren – en Guete!

WEINEMPFEHLUNG: Zu diesem wahrhaft vollkommenen Gericht der Schweizer Gourmet-Küche sollte man auch einen großen Wein genießen. - Uns schmeckte dazu ein Bordeaux cru Château Latour-Martillac 2007 aus dem Pessac-Leognan mehr als nur vorzüglich. - Der Wein hat eine intensive, purpurrote Farbe und ein sehr vielseitiges Bukett aus großen, roten Früchten und Lakritze. Der geschmeidige und samtige erste Eindruck wurde von herrlich fruchtigen Geschmacksnoten getragen. - Zu empfehlen sei auch ein Südtiroler Merlot Riserva Gant 2009, wobei wir da beim Wein »fast« in der Region bleiben würden.

ANMERKUNG ZUM REZEPT: Das Originalrezept (www.metzgerei.ch/de/fleischinfos/rezeptsammlung/rind/r57.php) empfiehlt als Beilage eine cremige Polenta. – Dies genügte mir nicht. Zu dem fulminanten Chateaubriand sollte auch eine ganz besondere charaktristische Schweizer Beilage serviert werden. Schweizer Käse und Rösti kamen gerade recht. Mit dem kreiertem Rösti, dass zweifellos auch solo mit einem Salat genossen werden kann, glaube ich, ist dies auch gelungen.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.