

Chateaubriand - Rossini lässt grüssen

Für 4 Portionen - Hauptspeise

V-Zug Combi-Steam XSL

- 1 Filet in 4 gleichgrosse Teile schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Trüffelöl marinieren. Warmstellen, ggf. mit Klarsichtfolie bedecken.
- 2 Die frischen Kräuter zupfen und mit etwas Knoblauch fein hacken.
- 3 Die Speckstreifen scharf anbraten >> Speckchips beiseitestellen >> aufpassen, dass sie keiner wegstibitzt und isst.
- 4 Den Spinat blanchieren. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Ghee anschwitzen und den Spinat mit 2 geschälten Knoblauchzehen dazugeben.
- 5 Salzen, pfeffern und mit 3 EL Weisswein sanft durchziehen lassen. Die Sahne unterheben und fertig. Deckel drauf und warmstellen.
- 6 Die Filetstücke gekonnt rechts und links anbraten, mit den Kräutern bestreuen und etwas warm ruhen lassen. Für empfindliche Gemüter kurz vor Servieren quer durchschneiden und kurz! scharf anbraten.
- 7 Den Spinat ohne den Knoblauch auf 4 vorgewärmte Teller in die Mitte verteilen und die Filets genau darauf legen.
- 8 Die Speckchips parallel obenauf legen.
Morchelrahmsosse - lecker Sösschen drumrum und fertig.
- 9 Dazu passen hervorragend unsere „*Ofenkartöfelchen* - Rosmarinus Italianus“.

Zutaten:

800 gr. feinstes Filet vom Rind
8 Streifen feinsten Speck
250 gr. frischen Spinat

2 Zwiebel
100 ml Sahne
Weisswein

Ghee

Salz
Pfeffer

Knoblauch

frischen Rosmarin
frischen Thymian
frischen Majoran

Trüffelöl

Morchelrahmsosse - lecker Sösschen

Ofenkartöfelchen - Rosmarinus Italianus