



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise



49/2017

Migros-Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Weidebeef Rindsfilet
- 3 Eigelb
- ½ dl Apfelessig
- 200 g Butter
- 1 dl Weisswein
- 1 Echalotte
- Estragon
- Salz, Pfeffer
- Bratbutter

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf www.jeannettekoch.ch

Zubereitung:

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und bei starker Hitze in Butter rundum gut anbraten. Bei 80 Grad (Ober- und Unterhitze) mit einem Fleischthermometer in den Backofen geben, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 55 Grad (à point) erreicht hat.

Für die Sauce ½ dl Apfelessig, 1 dl Weisswein, eine geschnittene Echalotte und 3-4 Zweiglein Estragon auf die Hälfte einkochen. Flüssigkeit absieben und abkühlen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, bis sich die Molke am Boden festsetzt. Flüssigkeit mit 3 Eigelb gut aufmixen, dann langsam die heisse Butter dazugeben und mixen, bis eine luftige Sauce entsteht. Geschnittenen Estragon darunter geben. Rindsfilet tranchieren und mit der Sauce servieren.



www.jeannettekoch.ch

Küchengerätesponsor TV-Partner



tele¹
Zentralschweizer Fernsehen



MIGROS

Ein M regionaler.

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, info@jeannettekoch.ch