Rezept

Chateaubriand mit Granatapfelsauce

Ein Rezept von Chateaubriand mit Granatapfelsauce, am 18.05.2025

Zutaten

800 g	Chateaubriand (Rinderfiletkopf; beim Metzger vorbestellen)
1 EL	Butterschmalz
2	Granatäpfel
2 EL	spanischer Brandy (nach Belieben)
	Küchengarn
	Salz
1 TL	chinesisches Fünf-Gewürz-Pulver
40 g	Butter
3	Frühlingszwiebeln
100 ml	frisch gepresster Orangensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80° vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, salzen, mit dem Fünf-Gewürz-Pulver einreiben und mit Küchengarn binden. Eine Pfanne erhitzen, das Butterschmalz hineingeben und das Filet darin bei mittlerer Hitze in 7-8 Min. rundherum (auch an den Enden) anbraten. In die Form umsetzen und ca. 1 Std. 45 Min. im Ofen (Mitte, keine Umluft) garen, bis es eine Kerntemperatur von 55° erreicht hat. Die Pfanne nicht ausspülen. Die Butter klein würfeln und ins Tiefkühlfach geben.

2. 30 Min. vor Ende der Garzeit von den Granatäpfeln jeweils den Blütenansatz herausschneiden, die Früchte aufbrechen und die Kerne über einer Schüssel herauslösen. 4 EL Kerne (ohne die harten weißen Trennwände) abnehmen und beiseitelegen. Übrige Granatapfelkerne durch ein feines Sieb streichen, den Saft auffangen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und – weiße und grüne Teile separat – in feine Ringe schneiden.

3. Die Pfanne mit dem Bratensatz wieder erhitzen. Die weißen Frühlingszwiebelringe darin 1 Min. anbraten. Nach Belieben mit dem Brandy ablöschen und diesen verdampfen lassen. Anschließend den Granatapfel- und den Orangensaft angießen, aufkochen und bei starker Hitze 10 Min. einkochen lassen.

4. Das Chateaubriand herausnehmen und zugedeckt warm halten, den Saft aus der Form zur Sauce geben. Die eiskalte Butter mit einem Schneebesen nach und nach unter die Sauce rühren, bis eine leichte Bindung entsteht. Jetzt nicht mehr kochen lassen. Die beiseitegelegten Granatapfelkerne und das Frühlingszwiebelgrün unterziehen und 1 Min. erwärmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Granatapfelsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu schmecken Bandnudeln, Zuckerschoten und ein fruchtiger Rosé.