



10 / **Zweite Gänge**

CHATEAUBRIAND MIT STEINPILZ- SAUCE

🕒 30 MIN / 🍴 MITTEL

Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch:

800 g Doppellendensteak
Salz und Pfeffer nach Geschmack
10 g Thymian
10 g Rosmarin

Für die Sauce:

600 g ganze Steinpilze
10 g Thymian
10 g Rosmarin
5 g Knoblauch
20 g Schalotten
20 g Zwiebel
10 g Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

Zum Garnieren:

100 g rote Johannisbeeren
200 g Rosmarinzweige
400 g Sprossen

Das Fleisch in vier Medaillons schneiden und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin einreiben. Auf dem Grill oder in der Pfanne rundherum 3–4 Minuten kräftig anbraten. Steinpilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz rösten und die Steinpilze dazugeben. Die Medaillons auf den Tellern mit den Pilzen anrichten und mit Johannisbeeren, Rosmarinzweigen und den Sprossen dekorieren.

Zutaten:

50 g weißes Maismehl
300 g fettarmer Käse
1 Zwiebel
40 g Butter
1,5 kg mehligte Kartoffeln
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Der Küchenchef empfiehlt

Zu den Medaillons passt hervorragend Kartoffel-Polenta!

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser weichkochen. Noch heiß durch die Presse drücken.

Die gepressten Kartoffeln in einen Topf (möglichst aus Kupfer, wie man ihn in Italien für Polenta verwendet) geben. Mit einem Holzlöffel umrühren und gleichzeitig mit dem Maismehl bestäuben.

Die Polenta unter ständigem Rühren binden. Würstchen würfeln und Zwiebel fein hacken. Beides unter Rühren im Öl kräftig anbräunen. Die Zwiebel-Würstchen-Mischung mit der Polenta vermengen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.