

Das Chateaubriand Steak

Liebe geht durch den Magen und wer sich liebt, teilt gerne. Das Rindersteak weckt meistens aber egoistische Gefühle, wenn ein geübter Grillmeister es herzerwärmend lecker zubereitet hat – es sei denn, er hat vorgesorgt und sich für das Chateaubriand Steak aus dem Filetfleisch des Rinds entschieden. Das doppelte Steak reicht für zwei Personen und wird dementsprechend gerne gemeinsam gegessen.



Was ist das Chateaubriand Steak?

Das Chateaubriand Steak stammt aus der Mitte des Filets und wird als doppeltes Steak serviert. Mit seinem Gewicht von 400 bis 600 g reicht es problemlos für zwei Personen. Es wird englisch oder medium rare serviert, denn so entfalten sich die vollen geschmacklichen Möglichkeiten und das Chateaubriand Steak ist eine durchweg lohnenswerte Investition. Benannt ist es nach dem gleichnamigen französischen Schriftsteller, dessen persönlicher Koch es erfand – zumindest besagt das die Legende.

Zubereitung des Chateaubriand Steak

Das Chateaubriand Steak wird aufgrund der bevorzugten Servierweise kürzer auf den Grill gelegt, als man es von einem Steak dieses Durchmessers gewohnt ist. Es reichen 5-6 Minuten pro Seite auf hoher Hitze aus – je nach individueller Dicke. Eine Minute mehr macht es medium; zwei zusätzliche Minuten sind das perfekte Rezept für ein Steak, das durch gewünscht ist. Durch den relativ geringen Fettanteil empfiehlt es sich aber, das Chateaubriand Steak englisch oder zumindest medium zu genießen, sodass die Geschmacksnuancen erhalten bleiben. Im Anschluss an die Zubereitung auf dem Grill entsprechend der genauen Zeitvorgabe sollte das Chateaubriand Steak danach in Alufolie gewickelt und auf eine Stelle gelegt werden, die nur wenig Hitze bietet. Wenn das Steak zwischen 80 und 100 °C erreicht, dann ist es genau richtig; es wird etwa die doppelte Zeit brauchen und kann dann serviert werden. Währenddessen sollte mit einem Temperaturmesser überwacht werden, ob die Temperatur noch passt, denn so wird das Chateaubriand Steak vom Grill perfekt.