

## Rinderfilet smoked

*Chateaubriand fein gegart & geräuchert*



### **Menge:**

Kapazität im HELIA24:

ca. 24 Portionen

Kapazität im HELIA48:

ca. 48 Portionen

### **Vorbereitungszeit:**

10 Minuten

### **Gesamtzeit:**

25-30 Minuten

### ***Zutaten (für 1 Portion)***

1 Stck. Chateaubriand ca. 200g

1 Stange Lauch

Kleine Kartoffeln halbiert

Jack Daniels

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Kaffeesalz (Fleur de Sel Kaffee)

### ***Anleitung:***

Kleine Kartoffeln waschen, halbieren und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einem Schuss Jack Daniels marinieren. Die Lauchstange putzen und ordentlich salzen und pfeffern. Darüber einen guten Schuss Olivenöl. Den HELIA SMOKER auf 150 °C vorheizen. Rinderfilet, Kartoffeln und Lauchstück auf den Rost legen.

Das Räucherpfännchen mit Räuchermehl und etwas Flüssigkeit bestücken und auf die Heizspirale setzen und die mittlere Zeitschulohr auf 15 Minuten einstellen. Die Tropfschale mit dem Rost in die untere Schiene einschieben. Kurz vor Ende der Garzeit Lauch und Kartoffeln rausnehmen und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Nach Beendigung der 25-30 Minuten Garzeit das Filet aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln und dem halbierten Lauch anrichten. Mit Kalle's Fleur de Sel Kaffee abschließend verfeinern.

### **Alternative:**

Rinderfilet anrichten mit Drillingskartöfelchen, die bei 160°C für ca. 40 Minuten im Smoker gegart und geräuchert wurden, dazu feinen Kräuterquark.

**Guten Appetit!**

