Chateaubriand mit Leipziger Allerlei

Ein doppeltes Steak (400 g) salzen und pfeffern, von jeder Seite 1 min scharf anbraten und dann von jeder Seite 5 min fertig garen. Das gare Fleisch im Backofen warm stellen. In der Zwischenzeit kleine Möhren, frischen Spargel, Brokkoliröschen und Champignons im Bratenfett erwärmen. Das Gemüse (außer Champignons)vorher kurz in Wasser garen. Das fertige Fleisch wird mit Cayennepfeffer gewürzt, dann in schräge Scheiben geschnitten und mit dem Gemüse umlegt serviert.

Variante: Eine Paste bereiten aus frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Olivenöl und geriebenem Parmesan. Das Fleisch auf ein gefettetes Backblech legen, die Paste auf das Chateau geben und das Ganze im Backofen garen.