



## Chateaubriand

*di Gualtiero Marchesi*

Chateaubriand è un termine di origine francese che indica, nella cucina internazionale, la testa di un filetto di manzo, di circa 500/600 grammi utilizzata per due porzioni.

Viene cotto intero, in padella con burro e portato al punto di cottura richiesto dal cliente che può essere bleu/saignant, à point o bien cuit (utilizzo la terminologia francese perché è quella che si è sempre usata nella cucina professionale come, ad esempio, per la musica si usa la terminologia italiana).

Terminata la cottura si lascia riposare per cinque minuti affinché i succhi interni si ridistribuiscono. Successivamente si elimina il burro di cottura, si deglassa con mezzo bicchiere di vino rosso, che si riduce facendo evaporare la parte alcolica.

Si aggiunge poi un po' di fondo bruno e una noce di burro e si fa ridurre ulteriormente fino a portarlo alla consistenza desiderata.

A questo punto lo chateaubriand esce in sala con il torchio sotto il quale sarà posto un contenitore ripieno di una salsa preparata in cucina.

In sala vengono tagliate le parti laterali del filetto, tritate, messe nel filtro e torchiate in modo da fare uscire il sangue che cadrà nel contenitore sottostante e servirà a legare la salsa.

Infine lo chateaubriand viene tagliato a fette guarnito con la salsa e servito.

Il torchio da chateaubriand viene utilizzato per la testa del filetto di manzo ideale per due persone. Questo oggetto un tempo, più di cinquant'anni fa era utilizzato comunemente nei grandi alberghi dove si celebrava la grande cucina.

Lì ho imparato ad usare questo attrezzo dove lavoravo da giovane e facevo esperienza. Sfortunatamente oggi i torchi non sono più molto utilizzati ed è difficile trovarli.

Io ne possiedo due, uno dei quali mi è stato regalato dalla signora Mariella Moretti che lo aveva acquistato al Granaio Verde di Evelina Ricci Curbastro.

Ristorante Gualtiero Marchesi, Erbusco (BS)

Abbinamento proposto: Curtefranca Rosso D.O.C. *Vigna Santella del Gröm* Ricci Curbastro