



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞATOBRIYAN TRANŞ SERVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Konukların masasında kesip porsiyonla yarak servis edilen yemeklerin en tanınmışıdır. Adını (1768-1848) yıllarında yaşamış Fransız devlet adamı ve yazar François Rene Vicomte de Chateaubriand'dan almıştır. Sığır bonfilesinin orta kısmından kesilen 360-400 g ağırlığında bir parçadır. İki kişilik olarak ızgarada pişirilerek hazırlanır. Garnitür olarak çeşitli sebzeler(mantar, taze fasulye, kuşkonmaz, domates, bezelye, havuç sote vb.) ve bernez sosla servis edilir.

Şatobriyanın konuklara sunumu: Mutfakta tepside sebzelerle garnitürlenerek hazırlanan şatobriyan alınıp konuklara gösterildikten sonra tranche tahtasının soluna konur.

Üzerindeki yağ ve yanık kısımları tranşlama: Et üzerinde, pişirmeden dolayı oluşan yanık kısımlar veya yağlı kısımlar olabilir. Bu kısımlar konuklara istek olmadıkça servis edilmez. Sol ele alınan çatal sırtı ile et bastırılıp sağ eldeki bıçak ile yanık kısımlar kesilip temizlenmelidir.

Eti tranş tahtasına taşıma: Şatobriyan tranş takımı ile kesim tahtasına taşınmalıdır. Bunun için etin altına çatal yerleştirilir, Sol eldeki çatal eti hafif meyilli tutacak şekilde ayarlanıp, etin düşük olan sağ altındaki taraf bıçakla desteklenmelidir. (Çatalı kesinlikle ete batırmayınız).

Eti Dilimleme: Sol elinizdeki çatalın arka kısmı ile ete bastırarak, sağ elinizdeki bıçağı eğik tutunuz. İleri geri hareket ettirerek altı dilim kesiniz.(Şatobriyanın her iki ucundan ince birer dilim kesildikten sonra geriye kalan parça bonfilenin kalınlığına göre 1-1,5 cm'lik dört dilim halinde kesilir.)

Kesilen dilimleri ısıtıcıdaki tepsi veya Fayansa alma: Kesilen dilimler bir araya getirilir ve yine çatal ve bıçak yardımıyla ısıtıcıdaki tepsiye alınır. (Uç kısımlardan alınan ince dilimlerde servis sonuna kadar sıcak bir ortamda saklanır. Konuktan bir talep gelmesi halinde bu dilimler de servis edilir. Aksi halde mutfaka geri götürülür.)

Sos hazırlama: Kesim anında oluşan etin suyu (kan) ve süzülen yağlar ile hardal veya worcester sos, şerry ve bazı baharatlar karıştırılarak ocak üstünde tavada bir sos hazırlanabilir. (Eğer bu sos yapılmayacaksa daha önceden yapılmış hazır bernez (bearnaise) sos verilir.(Sos bernezsos hollandez ince kıyılmış estergon yaprağı, maydanoz ve yoğunlaştırılmış et suyu (glace de viande) karıştırılarak hazırlanır.) Tranş tahtası ve Tranş takımını, (bulaşıkhaneye) gönderiniz.

Dilimleri tabaklara koyma: Sıcak tabağa maşa yardımıyla iki dilim eti tabağın ambleminin karşısına gelecek şekilde yerleştiriniz.(İlk ve son dilimler misafir istemedikçe servisi edilemez.)

Sos ve garnitürleri ilave etme: Sebze garnitürleri (havuç, bezelye, brokoli, kuşkonmaz, mantar, enginar) ana yemek tabağının sağ tarafına; karbonhidrat garnitürleri de (makarna, pilav ve patates gibi) ana yemek tabağının sol tarafına yerleştirilir. Yemeğin sosu etin sol tarafına biraz da etlerin üzerine gelecek şekilde dökülmelidir.

Servis etme: Hazırlanmış olan şatobriyan tabağı konunun sağından servis edilmelidir. (Eğer Tranchör kesim yapıyorsa, chef de rang servis yapar; Chef de rang kesim yapıyorsa demi chef de rang servisi yapar.)

Not: Trancheur servis yapmaz İkinci tabakta aynışekilde hazırlanarak servis edilir.