

Tournedos Rossini



Zutaten für 4 Personen

- 4 Rinderfilet á 180 Gramm
- 4 Briochebrotsscheiben ohne Rand
- 4 Tranchen Foie Gras 1cm dick
- 80 Gramm Trüffel
- 1 dl Maderia
- 6 dl Sauce Demi-glace oder gebundene Bratensauce
- 200 Gramm feine Nudeln
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung

Aus dem Briochebrot 4 runde Scheiben ausstechen, in Butter goldgelb braten und warmstellen. Fleisch würzen, nach Wunsch sautieren und warmstellen. Den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und leicht einkochen lassen, die vorgemachte Sauce dazugeben. Foie Gras ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf dem Teller in der Mitte die Brioche Scheibe legen, darauf eine Scheibe Fleisch, dann eine Scheibe Foie Gras, mit der Sauce übergießen und mit Trüffelscheiben garnieren.

Unsere Weinempfehlung: 2018 Blu Anniversary Edition Toscana IGT