

Tournedos Rossini mit Herbstgemüse für 4 Personen



Zutaten Filet

- Rinderfilet (am besten aus dem Kopf oder Mittelstück geschnitten – je Stück ca. 180g schwer)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- Butterschmalz
- Butter
- 4 Stück Foie Gras (Entenstopfleber)
- 2-3 große Perigordtrüffel

Zutaten Herbstgemüse

- Karotten
- grüne Bohnen
- weiße und gelbe Rüben
- violette Kartoffeln
- Petersilie

Zutaten für den Trüffeljus

- Rindfleischabschnitte und Knochen (vom Filet, erhältlich beim Metzger)
- 100g Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Traubenkernöl
- 5 EL Butter
- 90g Schalotten
- 60cl Madeira

- 60g gehackte Trüffel
- 10cl Sherry
- 4cl Cognac

Zubereitung Sauce

Die Abschnitte und Knochen 1 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und von allen Seiten scharf anbraten. Alles aus dem Topf nehmen und 3 EL Butter hineingeben.

Schalotten mit Schale grob Würfeln und hinzufügen. Bei kleiner Hitze braun anbraten. Salzen und mit Madeira ablöschen.

Die Sauce dicklich einkochen lassen, Rinderfond hinzugeben. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei ab und zu Schaum abschöpfen. Zurückschalten und den Sherry sowie Cognac hinzugeben. Durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Den Trüffel in feine Würfel schneiden und beiseitestellen.

Zubereitung Herbstgemüse

Das Gemüse waschen, schälen und in die von Ihnen gewünschten Form bringen. In Salzwasser knackig blanchieren. In einer Pfanne mit etwas Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer, sowie fein gehackter Petersilie würzen. Bei minimaler Hitze warmhalten.

Fertigstellung

Das Filet in Traubenkernöl von beiden Seiten braun Anbraten. Einen Löffel Butter und Zweig Rosmarin hinzugeben. Den Bratensaft immer wieder über das Filet geben (Arosieren). Bei Seite legen und kurz ruhen lassen.

In der selben Pfanne die Foie Grasscheiben (links und rechts in Mehl gewendet) anbraten bis sie auf beiden Seiten Dunkelbraun sind. beiseitestellen.

Die Sauce nochmals erhitzen und die Trüffelwürfel hinzugeben 1-2 Minuten weiter kochen lassen.

Das Gemüse auf den Teller geben, darauf das Filet platzieren, wiederrum auf das Filet die Scheibe Gänseleber legen und mit einigen Löffeln (3-4EL) Sauce übergießen. Je nach Wunsch frischen Trüffel darüber hobeln und servieren

Unsere Weinauswahl:

Falsetto Barolo

Vajra Albe Barolo

Biondi Santi Brunello Riserva