



aus Don Alfredos Feiertagsküche:
**Tournedos Rossini in Madeirasauce
mit Gänseleber und schwarzen Trüffeln**

Tournedos Rossini bezeichnet eine klassische Zubereitungsart eines Filet-Steaks. Die kleinen Rinderfiletschnitten werden hierbei einzeln nach Belieben gebraten, mit einer großzügigen Scheibe gebratener Gänsestopfleber belegt und mit gehobelten schwarzen Trüffeln bestreut. Vollendet wird das Gericht mit einer Madeirasauce.

Tournedos Rossini wurde vom Küchenchef des Pariser Restaurants Maison dorée, Casimir Moisson, kreiert und ist nach dem Komponisten und Gourmet Gioachino Rossini benannt. Ein wahres Festtagsessen!

Pro Person zwei schöne, nicht zu dünne Scheiben Rinderfilet mit der Hand etwas drücken, mit Salz und Pfeffer würzen und in der ungefetteten Eisenpfanne scharf anbraten, dann warmstellen.

Für die Sauce am Vortag eine Gemüsebrühe vorbereiten.

Aus gut 200 g Butter und Zwiebelringen eine Mehlschwitze erstellen und die angewärmte Gemüsebrühe langsam mit dem Schneebesen sorgfältig unterrühren. Kurz aufkochen lassen und dann durch ein feines Sieb streichen.

Nach Belieben Madeira dazugeben, aber nur noch erwärmen, nicht mehr aufwallen lassen!

Die Gänseleberscheiben (Foie gras), eine pro Filetstück, etwas mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Auf das Filet legen und die frischen Trüffel darüber hobeln.

Mit der Madeirasauce sofort servieren.

Zutaten:

- pro Person zwei Scheiben Rinderfilet (ca. 3cm dick)
- pro Filetstück eine Scheibe Gänseleber (Foie gras)

- pro Person etwa 20 - 30g frische schwarze Trüffel

Für die Madeirasauce:

- Gemüsebrühe am Vortag vorbereiten
- Zwei bis drei Zwiebel in gut 200g Butter anbraten und mit Mehl anschwitzen
- Nach und nach die angewärmte Gemüsebrühe dazugeben und unter stetem Rühren aufkochen lassen
- Die Sauce durch ein feines Sieb streichen und mit Madeira und Rotem Pfeffer nach Belieben abschmecken

Als Beilage sind kleine gekochte Kartoffeln oder Buttergemüse möglich, aber nicht erforderlich.



Tournedos Rossini mit Madeirasauce, Gänseleber und schwarzem Trüffel
(ohne Beilagen)

Bildquelle: WWW

Dazu passt ein gepflegter, aber nicht zu schwerer und voller Rotwein, aber auch etwas Madeira!