Tournedo Rossini

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });

Der schnelle Klassiker mit Anspruch, unter 30 Minuten

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks à 80 g, pariert, küchenfertig
- (Dazu eignet sich der dünnere Teil des Rinderfilets, die Spitze)
- 50 g frische Enten- Gänse oder Poulardenleber, geputzt, in den natürlichen Segmenten geschnitten
- 2-4 schöne, große Champignonköpfe, geputzt, gesäubert
- 2 El Butter
- 1 El Olivenöl
- Salz., schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Mehl
- 2 Scheiben Buttertoast
- Für die Sauce:
- 1 mittelgroße Schalotte, fein gewürfelt
- 100 ml Rinderbrühe oder brauner Bratensaft
- 100 ml Madeira
- 20 g Butter
- 2 Zweige Thymian, gezupft, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tournedos:

Schritt2

Aus dem dünneren Teil des Rinderfilets, der Spitze, 4 gleichmäßig große Tournedos schneiden und jedes mit Küchengarn in Form binden.

Schritt3

Salzen, pfeffern und kräftig von jeder Seite 1/2 min. in Olivenöl und Butter anbraten. Farbe nehmen lassen, in Alufolie wickeln und zunächst für 20 min. in den auf 80 ° C vor geheizten Backofen geben, danach prüfen. (Nach eigenem Gusto ev. etwas länger garen)

Schritt4

Die Sauce:

Schritt5

In die gleiche Bratpfanne, mit zusätzlich etwas Butter und einer Prise Puderzucker die Schalotten anschwitzen und mit dem Madeira ablöschen.

Schritt6

Etwas reduzieren lassen und den Rinderfond zu gießen.

Schritt7

5-6 min. leise (mit dem ausgetretenen Fleischfond aus der Folie) reduzieren.

Schritt8

Auf lediglich 4 Esslöffel einkochen lassen, ev. noch etwas kalte Butter und den Thymian verrühren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt9

In der Zwischenzeit das Toastbrot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Die Geflügelleber salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben. In brauner Butter mit den Champignonköpfen nicht zu trocken braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Küchengarn von den Tournedos entfernen und auf dem Buttertoast anrichten. Darüber die Geflügelleber placieren, obenauf die Champignons setzen und mit der Madeira Sauce überziehen, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Schnelle Gerichte, Single Gerichte, Unter 30 Minuten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tournedo-rossini/