

Tournedos Rossini

- med madeira/trøffel sauce

4 portioner:

4 skiver oksemørbrad á ca 200 gr pr stk

4 skiver tæt toastbrød, 1 cm tykkelse

60 gr trøffelsauce (Salsa Tartufata, fx fra Løgismose)

150 gr champignon, finthakket

4 - 8 skiver Foie Gras, ca 250 gr i alt

salt og peber

vindruerkærneolie

4 stk "Pommes Anna", fra Slagter Lund - eller lav dem selv!

Rødvinsauce- se opskriften: "Oksemøerbradboef_rødvinsauce"

Tournedos Rossini kommer i mange variationer - her er min:

Tag kød og foie gras ud af køleskabet 1 time inden det skal steges, så det kan få stuetemperatur.

Lav en svampe duxelle ved at finthakke champignon, sauter dem i vindruerkærneolie og tilsæt derefter trøffelsaucen, og sauter til væden er fordampet, og massen bliver lidt fast. Sæt til side.

Udstik toastbrødet til rondeller i samme diameter som bøfferne, rist dem sprøde og gyldne i olie på en pande. Sæt brødcroutonerne til side på fedtsugende papir.

Sæt Pommes Anna i ovnen ved 200 grader varmluft, i 15 - 20 min. Hold dem lune til de skal bruges.

Steg foie gras skiverne på en godt varm pande til de har fået lidt stegeskorpe. Det tager ca 30 sek pr side. Pas på de ikke for meget, så smelter det hele væk! Løft dem forsigtigt fra panden med en palet og sæt til side.

Til sidst tilberedes mørbradbøfferne der steges på en godt varm pande i vindruerkærneolie. Giv dem lidt stegeskorpe på kanterne til at starte med, og derefter ca 3 - 4 min. på hver side.

Mit komfur har en scala fra '0 - 9'. Steg mørbradbøfferne på '6', stegetiden afhænger af dit komfur og din stegepande.

Hviler herefter ca 4 min, væk fra varmen.

Rødvinsaucen lunes - da den jo nok er lavet i forvejen!

Så er du klar til montering af tournedo'erne!

Start med en skefuld svampe duxelle, derefter en brødcrouton, så en mørbradbøf, så en skefuld svampe duxelle og til sidst den ristede foie gras.

Vinforslag:

En Chateaufeuf du Pape (syd Rhone) eller en moden Saint-Joseph (nord Rhone)



Montering af Tournedos Rossini



Den færdige ret



Salsa Tartufata - Trøffel sauce