Tournedo Rossini

dg: ssg, phantastisch

Das ursprüngliche Rezept stammt aus den 1920er Jahren, dazu Sauce Périgueux.

Die Zubereitung ist einfach. Als erstes mit der Sauce beginnen und zeitlich je nach gewünschtem Gargrad, mit dem Fleisch starten.
Hier werdet Ihr drei Rezepte unterschiedlicher Saucen finden. Alle drei sind zu empfehlen.

- Eine schnelle Trüffelsauce
- Die klassische Sauce Périgueux mit Madeira-Essenz
- Sowie traditionell mit Kalbsfond, resp. Glace de viande

TRÜFFELSAUCE SCHNELL

1 Schalotte, gehackt
100 g Champignon, blättrig geschnitten
3 EL Butter
1 dl Madeira, oder Portwein Ruby, Niepoort, oder Marsala
2 EL Rahm
1 EL Glace de viande
1 Trüffel, feingehackt – nicht raffeln

Schalotte mit Champignon in Butter anschwitzen und mit 5 cl Madeira/Portwein/Marsala deglacieren. Ein Esslöffel Rahm zugeben und 3 Minuten kochen.
Glace de viande, restlichen Madeira und Trüffelhack zugeben. Erhitzen um die Aromen zu binden und zweiten Esslöffel Rahm zugeben. Bis zum Servieren warmstellen.

oder SAUCE PÉRIGUEUX

*Mirepoix
1 EL Mehl und 1 EL Butter, für Mehlschwitze
1 dl Weisswein
4 dl Bouillon
1 winziger Thymzweig
1 dl Bouillon, kalt
50 g Champignon, feinblättrig geschnitten
1 Stückchen Lorbeerblatt
1.5 dl Madeira oder Portwein Ruby, Niepoort oder Marsala
Pfeffer

*Mirepoix zubereiten: Kleingewürfelte Rüebli, Sellerie, Zwiebeln im Verhältnis 2:1:1
Braune Mehlschwitze zufügen, mit Weisswein und Bouillon auffüllen, so dass man 5 dl braune Sauce erhält.
Während die Sauce kocht, löffelweise kalte Bouillon, Thym, Champignon, Lorbeer und ganz zum Schluss mit **Madeira-Trüffel-Essenz und Madeira verfeinern und mit Pfeffer abschmecken.
Die Sauce soll 35 bis 40 Minuten über schwacher Hitze köcheln, dabei regelmässig abschäumen. Abschliessend durch ein Spitzsieb passieren.

Madeira-Trüffel-Essenz **oder 2.5 dl Kalbsfond
2 Schalotten, sehr fein gehackt
2 EL Butter
25 g Schinken, ungeräuchert, feingewürfelt
1 kleiner Thymzweig
1 Lorbeerblatt
1.5 dl Madeira, oder Portwein Ruby Niepoort, oder Marsala
1 dl Bouillon entfettet
2 mittlere Trüffel

Schalotten in der Butter anschwitzen. Schinken Thym und Lorbeer zugeben. Ganz leicht anbräunen und mit Madeira/Port/Marsala und 1 dl Bouillon aufgiessen.
Auf die Hälfte reduzieren und durchs Spitzsieb passieren.
Trüffel schälen und in winzig kleine Würfel schneiden.
Die Trüffelschalen in der Madeira-Reduktion 10 Minuten pochieren, danach 30 Minuten in der zugedeckten Pfanne ziehen lassen.
Anschliessend passieren und kräftig ausdrücken. Ev. entfetten.
Weitere 5 cl Madeira und die Trüffelstückchen zugeben und nochmals 30 Minuten, besser über Nacht ziehen lassen.

TRÜFFELSAUCE MIT 2.5 dl Kalbsfond oder 2 EL Glace de viande
Die Butter in der Tournedo-gebratenen Pfanne abgiessen und den Bratsatz mit Portwein löschen, kurz aufkochen und durch ein Sieb in eine kleine, Casserole passieren. Kalbsfond zugiessen, auf zwei Drittel reduzieren. Den Trüffeljus zugiessen und nochmals etwas einkochen. Abschliessend die Trüffeljulienne zugeben.
Oder anstelle Kalbsfond, 2 EL Glace de viande einrühren, da erübrigt sich das Reduzieren.

Rindsfilet-Mittelstück, Normand-Rasse oder Charolais (das Fleisch dieser Rassen ist nicht fettig, das Fett der Gänseleber genügt).

4 Personen

Tournedos

720 g Rinderfilet à 4 Rinderfiletscheiben à 180 g
4 Scheiben Weissbrot à 5 mm Dicke
1 EL Butter oder Traubenkernöl
  oder 4 Briocheschеiben à 1.5 cm-Tranchen, toasten
1 EL Öl
  oder ausgelassene Butter
Salz & Pfeffer
4 Scheiben Gänseleber à 20 g, mit Durchmesser der Tournedos
  Andere: 50 g in 4 Tranchen
50+ g frische Périgord-Trüffel, gescheibelt
oder 2 Trüffelkonserven, in Julienne
  Trüffeljus aufheben

Brotscheiben auf Form der Tournedos zuschneiden in Butter oder Traubenkernöl golden gebraten, salzen & pfeffern, auf Küchencrepp abtupfen. Warmstellen.
Öl und Butter erhitzen, Knobli und Thym zugeben. Tournedos darin die Garstufe für die einzelnen Gäste anpassen (normal für saignant 3 bis 4 Minuten) scharf anbraten, dabei mit dem Fett übergiessen. Salzen & pfeffern und auf einem Gitter im Ofen warmstellen.
Foie gras 30 Sekunden auf Backpapier braten, wenden, dito.
Brotscheiben auf Teller anordnen und mit einem Esslöffel der gewählten Sauce nappieren. Tournedos drauffügen, mit Gänseleberscheibe belegen und mit Trüffelscheiben verzieren. Restliche Sauce drumherum giessen und heiss servieren.

Varianten

- Man kann die Tournedos als «Sandwich» servieren: Die Filets horizontal halbieren und die Gänseleberscheibe dazwischen legen.
- Als Beilage, mit Gänseleber gefüllte Pruneaux d'Agen servieren.

Weinempfehlung: Château Margaux, die «Herausforderung Château Margaux» liegt darin, den Wein auf seiner idealen Trinkreife zu erwischen. Dieses Glück fällt einem 1 bis 2 mal pro 12er Kiste zu. Oder ein toller Jahrgang von Château Leoville-Las Cases.