

# Hauptgericht

Tournedos Rossini

Zutaten:

580 g Rinderfilet 3/4  
4 Scheiben Foie Gras 40-45g  
200 g Babyspinat  
2 St. Bananenschalotten  
1 St. Knoblauchzehen, weiß  
500 g Kartoffeln mehlig kochend  
100 g Butter  
70 g Mehl  
200 ml Portwein, rot  
400 ml Kalbsfond  
20 g Speisestärke  
2 St. Eier  
1 St. Eigelb  
1 l Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer  
100 ml Wasser  
0.1 Bund Thymian  
12 g Trüffelbutter  
40 g Instant Mehl  
Abschnitte vom parieren des Rinderfilets  
10 g Tomatenmark  
0.1 Bund Rosmarin  
Lorbeerblatt  
Piment  
Wacholder

Zubereitung:

Für die Sauce, die Abschnitte vom parieren des Filets im Ofen bei 200 Grad bräunen. Feine Schalottenwürfel in etwas Öl leicht rösten lassen, Parüren und etwas Tomatenmark dazu geben, erneut rösten und etwas Portwein ablöschen. Alles reduzieren, Vorgang wiederholen und erneut ablöschen. Dann Rotwein und Fond aufgießen, Gewürze und Kräuter begeben und bei kleiner Hitze auf ca. 1/3 einreduzieren lassen. Die Sauce passieren, mit etwas Stärke leicht binden und zum Schluss die Trüffel-Butter einrühren. Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse bzw. feines Sieb in eine Schüssel drücken. Nun Butter mit Wasser in einem Topf aufkochen und rasch das Mehl auf einmal hinzu geben und so lange rühren bis sich eine helle Schicht am Topfboden bildet. Die Masse leicht auskühlen lassen und dann ein Ei sowie Eigelb unterrühren. Die Kartoffeln noch heiß unter arbeiten. Mit 2 Löffeln aus der Masse Nocken formen und diese in erhitztem Fett bei ca. 170°C goldgelb ausbacken. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier oder einem Gitterblech abtropfen lassen. Den Spinat putzen und Knoblauch fein hacken. In schäumender Butter den Knoblauch kurz andünsten, Spinat dazu geben, zusammen fallen lassen und

abschmecken. Das Rinderfilet parieren und die Abschnitte für die Sauce zur Seite legen. Aus dem Fleisch Tournedos schneiden und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian und eine Flocke Butter dazu geben, arrosieren und im Ofen bei 100°C kurz durchziehen lassen. In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen, die Scheiben Stopfleber mehlieren und von beiden Seiten braten. Die Tournedos mit gebratener Stopfleber, Spinat, Dauphinekartoffeln und etwas Trüffelsauce servieren.