



TOURNEDO'S ROSSINI MET GANZENLEVER, TRUFFELS EN PORTSAUS

Voor ongeveer 6 personen.

Ingrediënten voor de saus:

- Olie en boter
- 4 sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 2 a 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 25 gram koude boter
- Bessengelei
- Arrowroot
- Witte peper en zout uit de molen.
- roze pepertjes
- crema di balsamico
- ½ liter rode wijn
- 2 dl rode port
- ½ liter kalfsfond
- 15 gram eekhoortjes brood

Bereiden saus:

- 1)
Zet de sjalotten en de knoflook aan in boter en olie
- 2)
Doe er de tijm, rozemarijn en het geweekte eekhoortjes brood bij
- 3)
Blus met de port en laat inkoken tot een derde.
- 4)
Voeg de wijn toe en laat weer inkoken tot een derde.
- 5)
Voeg de fond toe en laat inkoken tot de helft.
- 6)
Doe er twee a drie eetlepels crema di balsamico in.
- 7)
Zeef de saus en doe er wat roze pepertjes in.
- 8)
Bind de saus met een beetje arrowroot en een klontje koude boter.
- 9)
Breng op smaak met de bessengelei en wat peper en zout.



Ingrediënten Tournedos:

- 6 Tournedos
- 6 plakjes ganzenlever
- 16 plakjes truffel
- Peper en zout
- Olijfolie
- Klein beetje boter
- Klein beetje bloem

Garnituur:

- In olijfolie gebakken aardappeltjes
- Kort gekookte groenten.

Bereiden:

- 1)
Snijd de truffel met de truffelschaaf in dunne plakjes.
- 2)
Portioneer de lever
- 3)
Bak de tournedos in wat boter en olie, op de manier zoals U die wilt.
- 4)
Schep wat van de saus op een verwarmd bord en leg hierop de tournedos, de ganzenlever en wat plakjes truffel.

Garnituur:

De aardappeltjes goed schoon boenen en in wedges snijden, kook ze in de stoomoven 2 minuten 120 graden. Daarna bruin bakken in olijf olie. Kook de groenten kort in de stoom oven.

Tip:

U kunt de tournedos aan bakken voor de kleur en daarna in de stoomoven verder afgaren. Voor rood ongeveer 6 a 8 minuten 90 graden.