

Tournedos Rossini vom Rinder-Filet mit glasierten Möhren

Für zwei Personen

2 Rinderfilet-Steaks à 160 g	50 g frische Entenleber	4 Scheiben Bauchspeck
4 Scheiben Trüffel	300 g Bundmöhren, mit Grün	2 Scheiben Brioche (dick)
1 Schalotte	1 EL Tomatenmark	100 ml Rinderfond
100 ml Madeira	70 g Butter	2 EL Butterschmalz
1 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	Mehl, rotes Alea-Salz
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Möhren putzen und etwas von dem Grün stehen lassen. Eine ausreichende Menge Wasser mit je einer Prise Zucker und Salz zum Kochen bringen. Die Möhren in dem siedenden Wasser bissfest garen. von der Butter in einer Pfanne erhitzen und die beiden Scheiben Brioche darin goldbraun rösten. Die Rinderfilets waschen, trocken tupfen, mit dem Bauchspeck umwickeln und mit dem Küchengarn fixieren. Das Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten circa zwei Minuten darin anbraten. Die Filets anschließend in eine feuerfeste Form legen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz vom Fleisch geben und die Schalotten darin anschwitzen. Das Tomatenmark zugeben, anrösten lassen, mit dem Rinderfond ablöschen und einkochen lassen. Den Madeira sowie den Thymian zugeben und weiter einkochen lassen. Die Sauce abschließend eventuell mit etwas Butter oder Speisestärke abbinden. Die Entenleber waschen, trocken tupfen und leicht mehlieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet aus dem Ofen nehmen und das Küchengarn entfernen. Die restliche Butter zerlassen. Die Möhren abgießen und in der Butter und etwas Zucker schwenken. Die Briochescheiben auf einem Teller anrichten, die Filets darauf legen und die Entenleber sowie die Möhren ebenfalls auf dem Teller anrichten. Die Sauce auf den Teller geben und anrichten.

Ilse Schoppe-Marschall am 22. Januar 2014