

# Tournedos Rossini mit Schwarzwurzel-Rösti und Rosenkohl

**Für zwei Personen**

**Für die Tournedos Rossini:**

2 Rinderfiletmedaillons á 180 g	100 g Entenleber	150 g Schalotten
1 EL Tomatenmark	200 ml roter Portwein	200 ml Rinderfond
1 EL Mehl	3 Stiele Thymian	150 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für Schwarzwurzelrösti:**

300 g Schwarzwurzel	1 Ei	1 Stiel Thymian
50 g Mehl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für glasierten Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl	4 EL Butter	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Tournedos Rossini:**

Die Rindermedaillons trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit heißem Rapsöl kurz beidseitig anbraten, dann in den Ofen. Danach Medaillons aus der Pfanne nehmen, gewürfelte Schalotten hinein geben und anschwitzen. Zucker und Tomatenmark dazu geben und anrösten.

Den Bratensatz mit Portwein und Fonds ablöschen und Thymian dazu geben.

Kurz vor dem Anrichten die Entenleber in Mehl wenden und ebenfalls anbraten. Beide Fleischstücke nachwürzen, aufeinander anrichten und anschließend mit der Soße beträufeln.

**Für Schwarzwurzelrösti:**

Die Schwarzwurzel mit Handschuhen sorgfältig schälen, in Zitronenwasser legen und grob raspeln. Das Ei verquirlen und Thymian fein hacken. Schwarzwurzel mit Ei, Thymian und Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse nacheinander kleine Rösti braten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für glasierten Rosenkohl:**

Den Rosenkohl putzen, in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen, in Eiswasser blanchieren, in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter glasieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tournedos Rossini mit Schwarzwurzelrösti und glasiertem Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 26. Februar 2018