

# Rinder-Filet mit Birne, Gorgonzola und Trüffeln

**Für 4 Personen**

**Fleisch:**

600 g Rinderfilet	1 Brioche-Brot	2 Birnen
100 g Gorgonzola	200 ml Madeira	500 ml Rinderfond
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 EL Butter
10 g Trüffel	Salz	Pfeffer

**Möhren:**

1 Bund Möhren	2 EL Butter	Salz, Zucker
---------------	-------------	--------------

**Fleisch:**

Tournedos Rossini sind ein Klassiker der französischen Küche.

Grundlage ist ein feines Filetsteak, das mit allerlei Köstlichkeiten belegt und garniert wird. Zum Originalrezept gehört Gänsestopfleber. Darauf wird in diesem Rezept aus guten Gründen verzichtet. Wichtiger Bestandteil sind auch Trüffel. Es werden nur wenige Gramm benötigt. Preiswerte Alternativen zu edlen Saisontrüffel aus dem Piemont oder dem Périgord sind einfache Sommer- oder Wintertrüffel aus verschiedenen Ländern. Sie haben zwar nur ein leichtes Aroma, dafür braucht man nicht mehr als 5 Euro pro Portion zu investieren.

Zunächst Madeira und Rinderfond separat kräftig einkochen. Die Soßenreduktionen sollten eine cremige Konsistenz bekommen. Nach Bedarf noch etwas Butter einrühren. Die Birnen waschen, achteln und die Kerngehäuse heraus schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten braten, bis sie leicht bräunen. Brioche in dickere Scheiben schneiden und ebenfalls in Butter knusprig braten.

Parallel die Steaks zubereiten. Dafür Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das portionierte Fleisch (je etwa 150 g) hineingeben und kräftig anbraten. Rosmarin und Lorbeer mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und die Steaks weiterbraten, bis sie eine Kerntemperatur von 54 Grad haben. Dann sind sie medium gebraten und innen noch schön rosa. Die Steaks salzen und pfeffern.

Zum Anrichten zunächst Briochescheiben auf die Teller legen. Darauf die Steaks setzen, dann die gebratenen Birnenscheiben und etwas Gorgonzola hinzufügen. Die reduzierten Soßen darübergießen und gehackten Estragon darüberstreuen. Zum Schluss den Trüffel in dünne Scheiben hobeln und die Tournedos Rossini damit krönen. Wer mag, kann dazu in Butter geschwenkte Möhren servieren.

**Möhren:**

Die Möhren schälen und in Salzwasser bissfest garen. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Möhren darin braten, bis sie eine leichte Kruste bekommen. Dabei salzen und leicht zuckern.

Rainer Sass am 08. November 2020