

Tournedos Rossini mit Spargel und Romanesco

Für 4 Personen

Für die Tournedos:

½ l TL Puderzucker	3 EL roter Portwein	4 EL Madeira
70 ml kräftiger Rotwein	400 ml Kalbsfond	1 TL Speisestärke
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	1 Streifen Orangenschale
1 Streifen Zitronenschale	2 EL kalte Butter	mildes Chilusalz
Trüffeleinlegesaft	Öl	8 kl. Rinderfiletsteaks

Für das Gemüse:

200 g Romanesco	125 g weißer Spargel	125 g grüner Spargel
1 Bund Mini-Karotten (Grün)	50 ml Hühnerbrühe	12 EL braune Butter
mildes Chilusalz	frisch geriebene Muskatnuss	

Für die Gänseleber:

4 große Gänselebern	1 EL Butter	1 kleine getr. rote Chilischote
3 cm Vanilleschote	Salz	

Außerdem:

1 Trüffel (in Lake)

Für die Sauce den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein, Madeira und Rotwein ablöschen und etwa auf ein Drittel einköcheln lassen. Den Fond dazugießen und alles nochmals auf etwa $\frac{1}{4}$ l einköcheln lassen. Anschließend die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Knoblauch, Ingwer, Orangen- und Zitronenschale in der Sauce wenige Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Zuletzt die kalte Butter in Flöckchen unterrühren und die Sauce mit Chilusalz und Trüffeleinlegesaft abschmecken, warm halten.

Für das Gemüse den Romanesco putzen, waschen und in Röschen teilen.

Beide Spargelsorten waschen und die holzigen Enden entfernen. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und die Stangen schräg in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden. Die Karotten putzen, das Grün bis auf 1 cm entfernen und die Karotten schälen.

Das Gemüse mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten dünsten, bis das Gemüse gerade bissfest ist. Die braune Butter hinzufügen und alles mit Chilusalz und etwas Muskatnuss würzen, warm halten.

Für die Tournedos eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, $\frac{1}{2}$ bis 1 TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Steaks anbraten, bis nach 1 bis 2 Minuten Fleischsaftperlen austreten.

Die Steaks wenden und weiterbraten, bis erneut Fleischsaftperlen austreten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem vorgewärmten Teller beiseitestellen.

Die Gänselebern putzen, waschen und trocken tupfen, jede Leber quer halbieren. Eine Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, die Butter darin zerlassen und die Gänselebern mit Chilischote und Vanille auf beiden Seiten je etwa 1 Minute anbraten. Zuletzt leicht salzen.

Zum Servieren die Tournedos in der Sauce wieder erwärmen und auf vorgewärmte Teller legen, die Gänselebern daraufsetzen und darauf je 2 Trüffelscheiben legen. Zuletzt die Sauce darum herumträufeln und das Gemüse danebensetzen.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2021