

Tournedos Rossini

für 4 Personen

- 4 Rindsfilet oder Pferdefilet à 180 g
- 4 Toastbrotsscheiben ohne Rand
- 4 Tranchen Foie Gras 1 cm dick
- 80 g Trüffel
- 1 dl Madeira
- 6 dl Sauce Demi-glace oder gebundene Bratensauce



200 g feine Nudeln

Parmesan

Olivenöl

Aus dem Toastbrot 4 runde Scheiben ausstechen, in Butter goldgelb braten und warmstellen.

Fleisch würzen, nach Wunsch sautieren und warmstellen. Den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen und leicht einkochen lassen, die vorgemachte Sauce dazugeben.

Foie Gras ganz kurz auf beiden Seiten anbraten. Auf dem Teller in der Mitte die Toastscheibe legen, darauf eine Scheibe Fleisch, dann eine Scheibe Foie Gras, mit der Sauce übergießen und mit Trüffelscheiben garnieren.

Al dente gekochte Nudeln in wenig Olivenöl und Parmesan drehen, dazu anrichten