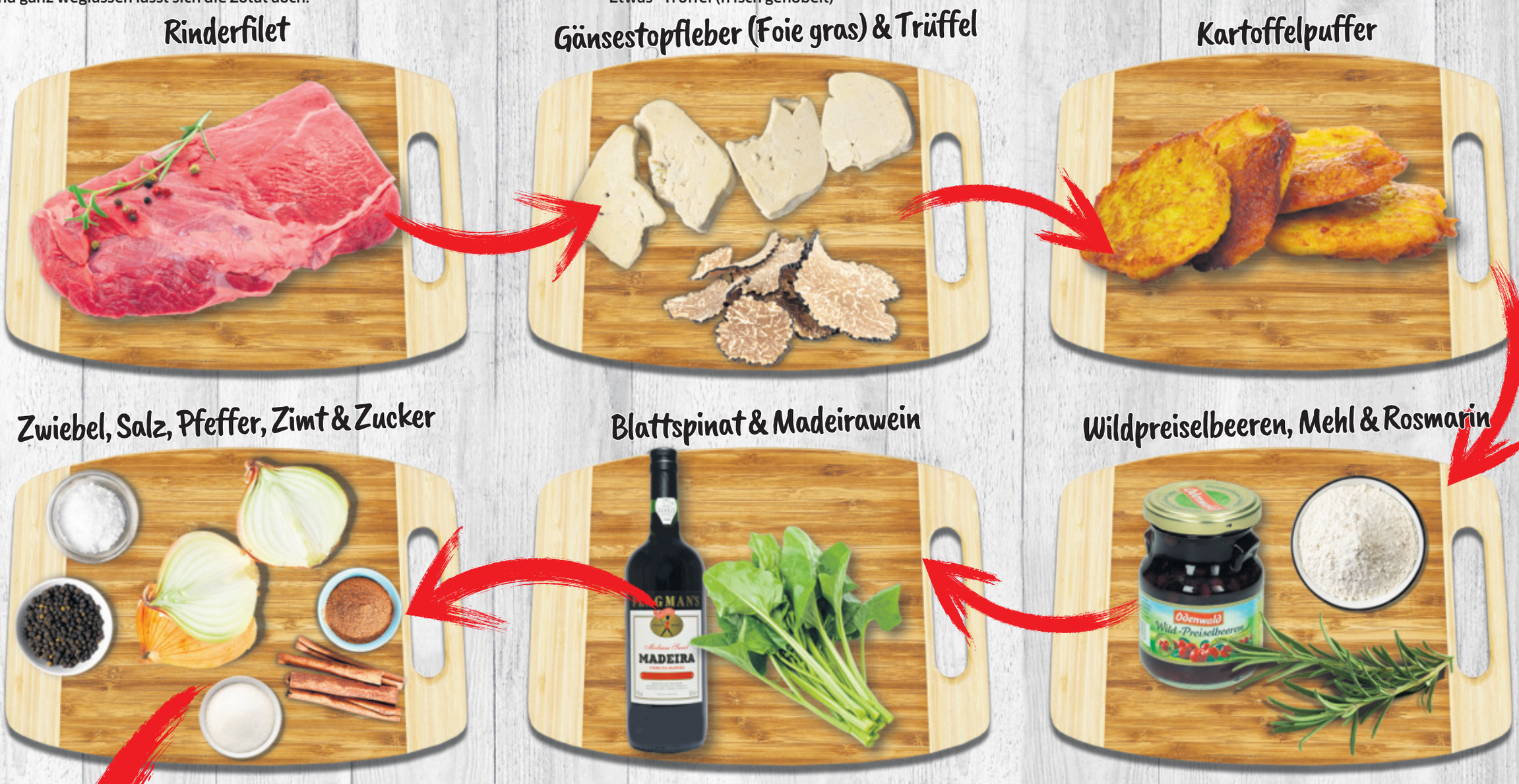
Tournedos Rossini: Luxus hoch drei

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ein Klassiker unter den Luxus-Mahlzeiten, perfekt für Weihnachten. „Tournedos Rossini“ wurden im Pariser Nobel-Restaurant „Maison dorée“ (im 18. Jahrhundert galt es als das teuerste Restaurant in Frankreichs Hauptstadt) von Küchenchef Casimir Moisson kreiert – sie sind nach dem Komponisten Gioachino Rossini benannt. Es ist Luxus hoch drei, mit Rinderfilet, Trüffel und Gänseleber. Aber an den Feiertagen darf man sich was gönnen. Ob es echte Gänsestopfleber sein soll, kann jeder selbst entscheiden. Mit Alternativen (s. unten) klappt das Rezept auch, und ganz weglassen lässt sich die Zutat auch.

■ Zutaten — Portionen: 4

500 g	Rinderfilet
200 g	Gänsestopfleber (oder ungestopft oder Veggie-Alternative)
4	frische Kartoffelpuffer und 200 g frischer Blattpinat
40 g	Wildpreiselbeeren und 2 Rosmarinzweige
100 ml	Madeirawein (ersatzweise Orangensaft)
25 g	Butter, etwas Olivenöl und 1 EL Mehl
1	Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Zimt und 1 EL Zucker
Etwas	Trüffel (frisch gehobelt)





Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Das **Rinderfilet** putzen und daraus 4 Tournedos schneiden (ca. 250 g Gramm je Steak). **Zwiebel** in Würfel schneiden, **Spinat** putzen.

■ Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen, die **Tournedos** von beiden Seiten mit **Salz und Pfeffer** würzen. Bei starker Hitze das **Fleisch** von jeder Seite drei Minuten braten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln, beiseite stellen.

■ Zum **Bratensatz** in der Pfanne die **Butter** geben, schmelzen lassen. **1 El Mehl** hinzufügen, einrühren. Nach und nach **Madeirawein** und **Wildpreiselbeeren** (ca. 3- 4 EL) hinzugeben und verrühren. Hitze reduzieren, **Rosmarinzweige** zufügen. Sauce mit **Pfeffer und Salz**, **Zimt** und **Zucker** abschmecken, eindicken lassen. Leise vor sich hinköcheln lassen.

■ In einer Pfanne die **Zwiebelstücke** in etwas **Olivenöl** anschwitzen, den Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Mit **Salz und Pfeffer** würzen. Beiseite stellen und leicht warm halten.

■ Weitere Pfanne nehmen, die **Foie Gras** an der Oberfläche rautenförmig einschneiden. Wer eine Paté oder Ähnliches verwendet oder eine vegetarische Alternative, kann den Schritt überspringen. **Butter** in die Pfanne geben und die **Foie Gras** bei starker Hitze anbraten (auch hier: der Schritt kann bei Paté und Veggie-Alternative übersprungen werden).

■ Hitze reduzieren, **Kartoffelpuffer** mit in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch aus der Alufolie noch mal kurz mitbraten, Bratensaft aus der Folie mit in die Sauce geben.

■ Jetzt geht’s ans Anrichten. Warmen **Kartoffelpuffer** auf dem Teller platzieren. **Spinat** daraufgeben. **Tournedos** auf das Spinatbett setzen. Oben auf die **Rinderfilets** die gebratene **Foie Gras** setzen. Wer Alternativen nutzt, setzt jetzt eine Scheibe Paté auf das Rinderfilet.

■ **Sauce** anrichten. **Trüffel** drüberhobeln. Sofort servieren.

Fotos: Shutterstock, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Alternativen zur umstrittenen Foie Gras

Gänsestopfleber (Foie Gras) ist wahrlich ein Produkt, an dem sich die Geister scheiden. Gourmets lieben sie, Tierfreunde hassen sie. Es handelt sich um die Fettleber von Gänsen und Enten – und so fett wird die Leber leider nur, wenn man die Tiere zwangsmästet. Die Methode ist in vielen Ländern verboten, wird aber u. a. in Frankreich, wo sie als nationale Delikatesse gilt, noch produziert.

Ob man selbst Foie Gras essen mag oder nicht, muss jeder selbst entscheiden. Wissen sollte man aber, dass es auch Alternativen gibt. „Happy Foie“ beispielsweise, die von artgerecht gehaltenen Tieren stammt, deren Leber später im Herstellungsprozess mit Fett angereichert wird. Foie Fin stammt von ungestopften Gänsen. Es gibt Imitate auf Enzymbasis, bei denen eine Leber quasi zusammengebaut wird.



Und es gibt sogar vegetarische und vegane Alternativen (kleines Foto) auf Basis von Linsen, Pilzen und Nüssen, die durch Zugabe von Gewürzen versuchen, dem Original nahezukommen. Auch sie können auf Tournedos Rossini langsam schmelzen.