

Tournedos



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 30 min.

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 4 mooie tournedos van 150 gram
- 3 eetlepels boter
- 2 eetlepels olie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 250 gram kastanjechampignons, in stukjes
- 4 eetlepels (liefst oude) tawny port
- 1 dl runderfond
- 2 eetlepels Thaise vissaus
- beetje tijm, peper en zout
- 1 volle eetlepel roompaté

Bereidingswijze

1. Zet de oven aan op 180 graden. Bak de tournedos op hoog vuur aan in 1 eetlepel boter en de olie tot ze goed kleuren. Haal uit de pan en zout ze. Bak in het achtergebleven vet de sjalot 1 minuut op lager vuur. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten. Schep de champignons uit de pan en zout ze.
2. Giet de port in de pan en laat op flink vuur bruisen. Doe er de fond, vissaus en tijm bij, kook weer iets in. Voeg dan de paté toe, laat smelten en roer glad.
3. Leg de tournedos in een ovenschaaltje en zet 7 minuten in de oven (voor medium). Haal uit de oven en laat 3 minuten onafgedekt rusten voor het serveren.
4. Klop van het vuur af de resterende boter door de saus en breng die op smaak met zout en peper. Doe er de champignons bij.

Tenslotte

Wat is nu eigenlijk een tournedos? Dat zijn de stukken die van de ossenhaas worden gesneden met een gewicht van 150 tot 200 gram per persoon. Meestal als je een tournedos bij de slager haalt is die niet gesneden van de "filet pûr" maar wel van de "faux filet" uit het stuk van de heup. Deze is niet zo zacht als de ossenhaas maar heeft wel meer smaak. Uiteraard kan je deze ossenhaas ook vervangen door de gewone biefstuk. Een ander recept is: **Tournedos met rode portsaus en morilles**. Laat 60 gram morilles in lauw water wellen, vervolgens uitlekken en het welwater opvangen. Het welwater zeven. De morilles smoren in 30 gr roomboter. Ongeveer 15 cl port erbij gieten en aan de kook brengen. Een scheutje welwater toevoegen en nog 5 minuten doorstoven. De tournedos kruiden met zout en peper. 30 gr (geklaarde) boter verhitten in een pan met een dikke bodem. De tournedos twee minuten aan elke kant laten bakken en uit de pan halen. Het vlees in een verwarmde schotel in een voorverwarmde oven van 180 graden verder 15 minuten verder laten garen. 4 sjalotten schillen, in vieren snijden en ze fruiten in het braadvet van het vlees. Het stoofvocht van de morilles bij de sjalotten gieten en tot de helft laten indampen. De saus zeven en binden met de 30 gr roomboter. De morilles erdoor mengen en de saus niet meer laten koken. De tournedos op een bord leggen en overgieten met de saus. Tot slot **Tournedos met bearnaisesaus** (beslist de lekkerste saus voor erbij). Laat 4 tournedos van ongeveer 6 cm dik op kamertemperatuur komen, en kruid met zout en peper. Smelt 75 gram roomboter met een scheut olijfolie in een koekenpan, en leg de biefstukken erin als de boter begint te bruinen. Bak het vlees 2 minuten per kant, en daarna nog 4 minuten in een oven op 180 graden. Verpak ze tenslotte in aluminiumfolie, en laat even rusten. Maak ondertussen de saus: doe 1 dl witte wijn, 1,5 dl witte wijnazijn, 2 gesnipperde sjalotten en een eetlepel verse dragon in een pannetje en kook in totdat er een derde van over is. Zeef het vocht (gooi de sjalot en dragon weg), laat een beetje afkoelen en klop er 5 eidooiers en een scheutje water doorheen. Zet het pannetje op het kleinste pitje, en klop er nu klontje voor klontje 250 gram koude roomboter doorheen. Blijf goed roeren, de saus moet lobbijg worden. Kruid met zout en peper en nog 1 el verse dragon. Lekker met zelfgemaakte frieten. Kijk elders op mijn website of in mijn kookboekje voor de wereldberoemde **Tournedos Rossini**.