

Tournedos Rossini



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: zwarte truffels zijn er van november tot maart



Ingrediënten

- 4 tournedos (ossenhaas) van 150 à 200 gr/stuk (3 à 4 cm dik)
- 4 dikke sneden wit brood, zonder korst
- 4 schijven verse foie gras (ganzenlever) van ongeveer 0,5 cm dik
- 1 zwarte truffel (optioneel)
- 6 el Madeira
- 2 el Cognac
- 4 dl kalfs- of runderfond
- 50 gr ijskoude roomboter, ongezoeten
- versgemalen zwarte peper
- versgemalen zeezout

Bereidingswijze

1. Haal de tournedos, afgedekt onder plasticfolie, minstens een halfuur voor bereiding uit de koelkast. Bestrooi met peper.
2. Schaaf met een mandoline 12 à 16 flinterdunne plakjes van de truffel.
3. Snijd de sneetjes brood uit ter grootte van de tournedos en rooster, bak of grill ze krokant in een broodrooster.
4. Verwarm de oven op 180 graden voor.
5. Verhit vervolgens 1 el boter in een koekenpan en schroei, op een heet vuur, de beide kanten van de tournedos snel dicht. Laat verder naar eigen wens tussen 1 à 3 minuten bakken op medium vuur tot de buitenkant mooi bruin en krokant is. Haal uit de pan en zout ze.
6. Leg de tournedos in een ovenschaaltje en zet 7 minuten in de oven (voor het eindresultaat medium).
7. Voeg de Madeira aan het braadvocht toe en roer het aanbaksel los. Giet er vervolgens de fond over en laat het geheel 3/4 inkoken.
8. Haal van het vuur en werk op met de ijskoude boter. Breng op smaak met peper en zout.
9. Leg de krokant gebakken broodjes in het midden van een bord, leg hierop een tournedos, daarop een plak ganzenlever (ter grootte van de tournedos) en daarop 3 à 4 schijfjes truffel.
10. Giet de saus naast en over het vlees en serveer onmiddellijk.

Tenslotte

Gioacchino Antonio Rossini (1792-1868) was een ongelofelijk getalenteerde componist en was een groot liefhebber van fijne gerechten en zeldzame wijnen (zijn wijnkelder was legendarisch). Hij had zo zijn vaste tafel in het restaurant Maison Dorée. De chef-kok Casimir Moisson zou gezegd hebben dat hij zijn, nu inmiddels legendarische, creatie van tournedos aan de componist opgedragen heeft. Maar dat is maar één van de versies. De naam tournedos zou komen van 'tourner le dos', dat Frans is voor 'keer de rug', draai de rug. Over het waarom de rug keren bestaan ook weer verschillende versies: hij zou zich teveel gemengd hebben in het klaarmaken van zijn eten waardoor de chef-kok zijn inmengingen beu was en riep: tourner le dos. Dit is slechts één van de versies. Deze Tournedos Rossini is de klassieke versie en dat bestaat uit: ossenhaas, crouton, verse foie gras, fond, truffels en Madeira. Verse foie gras van gans of eend, naar eigen voorkeur: gans is fijn van smaak, eend is krachtiger, sterker, meer uitgesproken van smaak. Haal de foie gras minstens een half uur voor bereiding uit de koelkast, zodat hij bij gebruik niet ijskoud is, want de foie gras wordt niet opgewarmd/gebakken. Hou je niet van of ben je tegen foie gras, dan zou je het kunnen vervangen door zeer goede paté van eigen voorkeur, maar dan is het geen traditionele 'Tournedos Rossini'. Hoe wil je de tournedos? Blue (rauw), saignant (medium) of a point (half doorbakken). In geen geval biencuit (doorbakken)! De buitenkant heeft bij alle keuzes een mooi bruin korstje.