

Tournedos Rossini, Geflügel-Paté, Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

Für die Geflügel-Paté:

100 g Hühnerleber	1 Schalotte	25 g Entenfett
80 g kalte Butter	1 EL Wermut	1 Zweig Thymian
1 Prise Knoblauchpulver	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

500 g Rinderfilet am Stück	180 g Geflügel-Paté	1 Périgord-Trüffel
6 kleine Cherrytomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
150 g kalte Butter	300 ml Kalbsfond	150 ml Madeira
3 EL Balsamicoessig	3 EL Rapsöl	1 Bund Thymian
1 TL Maisstärke	Fleur de Sel	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffeln:

1 große, mehlig. Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salz
----------------------------	----------------	------

Für die Geflügel-Paté:

Die Hühnerleber reinigen und trockentupfen. Schalotte abziehen und hacken. 2 EL fein gewürfelte Schalotten in etwas Butter andünsten. Leber zugeben und 5 Minuten anbraten. Die Leber sollte im Inneren noch rosa sein. Thymianblättchen abzupfen und zugeben. Mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Wermut ablöschen, 3 EL Wasser begeben und 5 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen.

Alles im Mixer pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entenfett und Butter in Stücken nach und nach begeben und zu einer feinen, gleichmäßigen Masse pürieren. Paté in ein Gefäß geben, mit zerlassener Butter abdecken und im Kühlschrank solange wie möglich kaltstellen. Wenn Zeit ist, dann mindestens eine Stunde.

Für das Fleisch:

Schalotte abziehen, fein würfeln und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und für einige Minuten leicht reduzieren lassen. Kalbsfond angießen und auf mittlerer Flamme reduzieren.

Trüffel anschneiden und die Rinde in feine Partikel schneiden (4 EL).

Trüffelpartikel in etwas Butter anschwitzen und mit 3 EL Madeirasauce ablöschen. Trüffelpartikel in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Rest der Trüffel in Scheiben schneiden, in der Pfanne in etwas Butter kurz anschwitzen und ebenfalls mit 2 EL Madeirasauce ablöschen.

Trüffelscheiben auf einen Teller geben und beiseitestellen.

100 ml Madeirasauce in die Bratpfanne geben und kurz rühren, um Bratensatz zu lösen. Dann die Sauce zurück in die Saucenpfanne geben und verrühren. Sauce durch Sieb passieren und schließlich auf leichter Hitze weiter reduzieren.

Das Filet in zwei gleichmäßige Stücke schneiden, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. In Rapsöl auf beiden Seiten je 4 Minuten anbraten. Die Seiten des Filets ebenfalls kurz anbraten. Hitze reduzieren und 4 EL Butter zusammen mit einem Bund Thymian und einer Knoblauchzehe in die Pfanne geben und die Filets laufend 1-2 Minuten mit Butter übergießen. Das Filet warm stellen und ruhen lassen.

Cherrytomaten halbieren, salzen, in der Pfanne kurz anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und beiseitestellen. Einen Teelöffel Maisstärke in kaltem Wasser auflösen und zusammen mit einem Stück kalter Butter der Madeirasauce begeben. Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz bekommen.

Vor dem Anrichten alle Zutaten kurz in heißer Madeirasauce wenden und auf dem Teller in Turmform folgendermaßen schichten: Trüffelpartikel, frittierte Kartoffelwürfel, Filet, Trüffelpartikel, Geflügel-Paté sowie Trüffelscheiben. Den Turm mit Madeirasauce übergießen und mit Tomaten garnieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in kaltem Wasser 20 Minuten einlegen, um die Stärke zu entziehen. Kartoffeln abtropfen lassen, mit einem Küchenpapier trockentupfen und bei 160 Grad 5 Minuten frittieren. Kartoffeln abtropfen und abkühlen lassen. Nach 5 Minuten noch einmal 3-4 Minuten bei 180 Grad knusprig frittieren. Kartoffelwürfel abtropfen lassen und in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel geben, um überschüssiges Fett abzulassen. Kartoffeln mit Salz abschmecken.

Robert Osterwalder am 18. Februar 2025