

## Plat

Tournedos Rossini

## Foto



## Wie - Wanneer

Peter - Thierry – 22 oktober 2018

## Nodig

- Ossenhaas 110 gr pp
- dikke sneden wit brood
- foie gras
- zwarte truffel (optioneel)
- Madeira
- porto
- cognac
- kalfsfond
- boter
- zwarte peper

- zeezout

## **Bereiding en presentatie**

Bestrooi het vlees met peper en zout.

Schaaf de truffel.

Bak de sneden brood in de boter.

Verhit boter in de pan en schroei het vlees dicht.

Laat verder garen naar smaak. Zet apart in zilverpapier.

Doe Madeira, porto, cognac in de bakpan en roer de aanbaksels los.

Giet er vervolgens de fond bij, laat inkoken en werk op met koude boter.

Bak de foie kort.

## **Opdiene**

Leg de gebakken broodjes in het midden van het bord, leg hierop het vlees en de foie.

Nappeer met de saus en strooi er de truffelschijfjes over.

Versier met een groene sla.

## **Pont neuf**

Je kunt er ook nog pommes pont neuf bijdoen.

Hierbij het recept ervan. Ik zou er maximum 3 à 4 opleggen.

Schil de aardappelen en snijd de zijanten eraf zodat de aardappelen rechte kanten hebben.

Snijd de aardappelen in de helft en elke helft nog eens in drie.

Kook de dikke frieten vijf minuten in gezouten water tot ze bijna gaar zijn.

Giet voorzichtig af en laat afkoelen.

Pocheer de aardappelen een eerste keer op 165°C in ossewit.

Laat weer afkoelen en bak ten slotte af op 190°C.

Bestrooi met fleur de sel.