

Tournedos Rossini

Flor

Nodig

Ossenhaas 110 gr pp

Dikke sneden wit brood

Foie gras

Zwarte truffel (optioneel)

Madeira

Porto

Cognac

Kalfsfond

Boter

Zwarte peper

Zeezout

Bereiding

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 en 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.

Presentatie

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.

Eventueel aardappelblokjes maar dat is niet nodig gezien het toastje.