



RUND > TOURNEDOS ROSSINI

Ingredienten

4 personen:

4 haasbiefstukjes, 4 grote champignons

4 plakjes ganzelever, 4 dl. demi-glace

½ dl. madeira, peper en zout

zeezout, 4 frietaardappelen

150 gr. haricots verts

blanc:

50 gram bloem, sap van 1 citroen

¾ dl. water



Bereiding

Peper en zout de biefstukjes en bak ze kort in hete boter met olie. Laat ze vervolgens rusten. Bestrooi de plakjes ganzenlever met versgemalen zeezout en peper. Bak ze kort om en om in een antiaanbakpan. Schil de aardappelen en snijd ze in 1½ cm. dikke staafjes, was ze, droog ze goed en bak ze enkele min. voor in olie of frituurvet van 160 gr. Bak ze goudgeel of op 180 gr. Snijd de haricots verts op gelijke lengte en kook ze beetgaar in gezouten water. Maak de champignons schoon, snijd het steeltje eraf, tourneer ze en gaar ze in een blanc. Blanc: Zeef 50 gr. bloem, vermeng met het sap van 1 citroen en leng dit onder voortdurend kloppen aan met ¾ dl. water en laat dit even koken. Op smaak brengen met peper en zout. Saus: Kook de demi-glace samen met de madeira in tot gewenste dikte. Monteer met een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Leg het biefstukje in het midden op het bord. Leg er het plakje gebakken ganzelever op en de champignon. Schik er de frites en boontjes naast en schenk er de saus omheen.

Wijnsuggestie

Een stoere krachtige Bordeaux, St. Emilion of Pomerol, een diepe Bourgogne b.v Pommard of een Vosne-Romanee, of een Spaanse Navarra

Jaargang

1996-1997 10-04