

Tournedos Rossini met rösti

Wat heb je nodig? (voor ca. 3 personen)

3 aardappels
1 ½ el. bloem
1 eidooier
bosje groene asperges
400 gr. verse spinazie
knoflookpoeder
3 tournedos van ca. 180 gr. p/st
boter
paddenstoelen
½ sjalotje, fijngesneden
1 teen knoflook, fijnggehakt
100 ml. madeira
150 a 200 ml. jus de veau (of kalfsfond of demi glace)
verse tijm (1 takje)
verse rozemarijn (½ takje)
laurier (1 blaadje)
1 steranijs
versgemalen zwarte peper
nootmuskaat
zout
olijfolie
1 klont boter (om knoflook/sjalot in te bakken)
ijskoude (!) klontjes boter (om jus mee te binden)

Wat moet je doen?

Zorg voor een heet en medium-heet deel op je bakplaat (of direct/indirect op je barbecue).

Schil de aardappels en rasp ze grof. Knijp het vocht eruit boven een kom en laat even staan zodat het zetmeel naar de bodem van de kom kan zakken.

Giet dan het uitgeknepen water af en meng de geraspte aardappel weer met het overgebleven zetmeel in de kom. (Dit zorgt voor een goede binding van de rösti)

Roer er de eidooier en bloem doorheen en maak op smaak met peper, zout en een snufje nootmuskaat.

Vorm er koekjes van, van ca. 1 cm. dik (doorsnede ca. 9 a 10 cm.).

Zet klaar bij de bakplaat/gril

Zorg dat de tournedos op kamertemperatuur zijn en bestrooi aan alle zijden met zout.

Zet klaar bij de bakplaat/gril

Snijdt met een warm mes twee plakken van de eendenlever af (ca. 1 cm. dik) bestrooi aan beide zijden met wat zout.

Zet klaar bij de bakplaat/gril.

Breek het houterige uiteinde van de asperges en bestrijk ze met olijfolie.
Zet klaar bij de bakplaat/gril.

Zet een pannetje op een heet deel van de gril, doe er wat olie in en zet het sjalotje met de knoflook hierin even aan.

Blus af met de madeira en voeg de jus de veau toe.

Doe er de tijm, rozemarijn, het laurierblaadje en steranijs bij en laat dit inkoken tot een krachtige jus. Zeef en klop er één voor één de koude klontjes boter door tot de jus glanzend en 'rijk van smaak' is. Houd warm.

Snijdt de paddenstoelen wat kleiner en zet klaar bij de bakplaat/gril.

BEREIDEN:

Mediumheet:

- röstikoekjes, ca. 4 a 5 minuten aan elke kant
- asperges, ca. 4 a 5 minuten regelmatig draaien
- eendenlever, ca. 2 minuten op één kant, daarna nog 1 ½ minuut op andere kant

Bokke-heet:

-tournedos, ca. 3,5 minuten per zijde, daarna minder heet (oven 180 gr) 1 ½ minuut door laten garen. (dit kan ook als je het vlees goed in folie verpakt en op minder heet deel van je gril legt).

Bestrooi daarna eventueel met wat versgemalen zwarte peper.

- paddenstoelen, ca. 4 a 5 minuten tot ze bruin zijn
- Spinazie, bestrooid met wat knoflookpoeder, in ca. 4 a 5 min. 'roerbakken' tot ze geslonken is.

Serveren:

Leg een röstikoekje op een bord.

Beleg dit achtereenvolgens met wat spinazie, de tournedos, plak eendenlever, groene asperges en paddenstoelen.

Giet er wat jus overheen en zet er nog een röstikoekje bij.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl