



Tournedos mit Gänseleber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, für Gänseleber Liebhaber, sicherlich nicht für jeden Tag

Zutaten

- Für die Tournedos:
- 8 Stück Rinderfilet Tournedos à 80 g - 90 g
- 250 g erstklassige Gänsestopfleber in 8 Scheiben geschnitten
- Für die Portwein Jus:
- 200 ml Kalbs Jus aus dem Supermarkt
- 60 ml Portwein
- Etwas Cognac
- 40 ml trockener Rotwein
- 1 El Balsamico
- 1 El Olivenöl und etwas Butter
- 1 Tl Puderzucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg grüner Spargel, im unteren Viertel geschält
- Etwas Erdnussöl
- 1 Tl Butter
- 30 g gehackte Erdnüsse

Zubereitungsart

Schritt1

Portwein Jus:

Schritt2

Den Puderzucker in einer Pfanne etwas karamellisieren lassen und mit Balsamico und Cognac ablöschen.

Schritt3

Fast völlig reduzieren lassen, Port - und Rotwein sowie den Kalbsfond aufgießen. Auf die benötigte Menge reduzieren, kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter aufmontieren, unterrühren.

Schritt4

Schritt5

Der Spargel:

Schritt6

Den grünen Spargel (vorsichtshalber) in unteren Viertel schälen, denn da ist er oft noch holzig.

Schritt7

In kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" garen, heraus fangen abkühlen lassen.

Schritt8

Danach die gehackten Erdnüsse in brauner Butter goldbraun angehen lassen, den blanchierten Spargel dazu geben, salzen, pfeffern, goldbraun anbraten.

Schritt9

Die Tournedos würzen und zunächst in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und bei ca. 120 ° C warm halten, nach eigenem Geschmack nachgaren.

Schritt10

Die Gänseleber Scheiben mit etwas Cognac marinieren, sorgfältig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt11

Von beiden Seiten in Butter scharf anbraten, aber innen zart - rosa halten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den gebratenen Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Tournedos darüber geben, die Gänseleberscheiben darauf setzen. Mit der Sauce beträufeln, etwas drum herum geben.

Schritt14

Dazu schmeckt mir ein sahniges Kartoffelgratin oder einfach nur gebutterte Frühkartoffeln mit frischen Kräutern geschwenkt.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tournedos-mit-gaenseleber/>