



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOURNEDOS ALLA ROSSINI

<https://acunn.com>

Bütün dana bonfile kol
Foie gras
Taze biberiye
Taze kekik
Zeytinyağı
Maldon tuz
Karabiber
Semolina (panelemek için)
Demi glace sos için:
Ilıklı dana kemik
Domates salca
Nişasta
Kuru soğan
Havuç
Sarımsak
Sap kereviz
Kuru kızılıcık
Kırmızı üzüm suyu (fermente)
Tereyağı
Defne yaprağı
Patates için:
Patates
Sade yağ
Tuz
Ördek yağı (foie gras)
Trüf mantarı yağı
Garnitür için:
Taze trüf mantarı
Baby pazı yaprakları
Tereyağı
Tost ekmek için:
Un
Tuz
Toz şeker
Kuru maya

Patatesleri temizleyerek yuvarlak forma girecek şekilde keserek şekillendirin. Biraz tuzla marine ederek sade yağ, ördek yağı ve çok az miktarda trüf yağı ilave ederek fırında 200 derecede yaklaşık 40 dk. Pişirin.

Patateslerin tamamen yağın içinde kalmasına dikkat edin.

Kuru Maya ve şekerini suyla açarak aktif hale getirin ardından un ilave ederek 5 dk. Yoğurun ve tuzunu ilave edin. 5 dk. Daha yoğurun tost kalıbına alın ve ağzını kapatarak mayalandırın. Mayalanma işleminin ardından 200 derecelik fırında 35 dk. Pişirin. Sonrasında dilimleyerek yuvarlak forma ile keserek şekillendirin, tereyağı sürerek kızartın.

10 cm uzunluğunda kesilmiş ilikli kemikler 200 derecelik fırında renk alana kadar kızartın. Diğer taraftan kuru kızılıcık ve bütün sebzeleri brunuaz şeklinde doğrayarak küçük bir tencerede karamelize olana kadar soteleyin. Ardından salçasını verip 5 dk. Soteleyin. Fermente üzüm suyu ve 500 ml su ilave ederek pişirin. Daha sonra fırınlanmış ilikli kemikleri ilave ederek pişirin ilikler eriyip sos olduğunda süzerek tekrar ocakta sosu çektirin, son olarak tatlandırarak tereyağı ile bağlayıp sonlandırın.

Bonfilenin dış kısmını temizleyerek 200 gr şeklinde porsiyonlayın ve iple orta kısmından bağlayın. Foie gras dilimlenirken bıçağı sıcak suya batırarak dilimleyin. Foie gras semolina ile paneleyerek kızgın tavada pişirin, dikkat edin uzun süre tavada bırakmayın çünkü foie gras tamamen yağa dönüşebilir. Tuz ve karabiberle sezone olmuş bonfileyi döküm tavada taze baharatlarla ve tereyağı ile birlikte istenilen dereceye gelene kadar pişirin. Kızarmış tost ekmeğini tabağın ortasına koyun, üzerine baby pazıları tereyağında soteleyerek ilave edin. Üzerine bonfileyi yerleştirin, bonfilenin üzerine foie gras ve dilim trüf mantarı yerleştirin. Bonfilenin hemen yanına ördek yağında pişirdiğimiz patatesleri yerleştirin ve son olarak demi glace sosunu etin hemen yanına 2 kaşık kadar döküp tamamlayın.

Not: İtalyan bir bestekar olan Rossini, aynı zamanda çok özel tarifleri ile gurme olarak bilinir. Bu sanatçının 19.

yüzyılda yaptığı ve yüz yıl boyunca en sevilen bonfile tarifi Rossini Turnedo olmuştur.



© lezzetler.com tarif no:153186 • adi:Tournedos alla Rossini • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:31.03.2025 - 07:14