**Tournedos rossini**

Nodig

1 stuk ossenhaas

Foie gras, in plakjes van 1 cm dik

1 snee witbrood, geroosterd en zonder korst

2 dl kalfs- of runderbouillon

2 eetlepels cognac

2 eetlepels madeira wijn

roomboter

peper

zeezout

Optioneel: verse, geschaafde truffel

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 40 graden en zet hier je bord(en) in. Rooster het brood mooi bruin. Zorg ervoor dat het brood ongeveer net zo groot is als je ossenhaas. Doe wat roomboter in een warme braadpan, wacht tot de boter goed begint te schuimen en leg daarin dan vervolgens de plakjes foie gras. Bak dit aan elke kant gedurende maximaal 5 seconden, haal uit de pan en doe het in aluminiumfolie en leg dit vervolgens op een van de borden in de oven. Vervolgens bak je in dezelfde pan de ossenhaas op een hoog vuur, aan elke kant gedurende maximaal 2,5 minuten. Haal uit de pan, doe in aluminiumfolie en leg ook dit in de oven. Blus de braadpan af met de cognac, marsala en het fond en laat op een hoog vuur minuten tot 1/3 inkoken. Monteer de saus vervolgens af door er een eetlepel roomboter in te smelten. Haal vervolgens de borden uit de oven en leg daarop een geroosterd stuk brood, daarop de ossenhaas en daarop de ganzenlever. Begiet met de jus en top eventueel af met wat verse, geschaafde truffel.