

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd:

Ingrediënten tournedos:

- 4 tournedos à 125 gram
- 50 gram roomboter
- 25 ml neutrale olijfolie
- 2–3 takjes tijm
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten zuurdesemcrouté:

- 250 gram roomboter
- 200 gram zuurdesembrood
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 1 takje platte peterselie
- ½ teentje knoflook
- 1 jeneverbes
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten geglaceerde rode biet:

- 250 ml bietensap
- 12 zoetzure rode bietjes
- 1 sjalot, fijngesneden
- 2 takjes tijm
- 10 gram hibiscus
- 1 tl Marokkaans rozenwater
- 30 gram roomboter
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten runderjus:

- 150 ml runderjus

Vorbereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.

- Zet alle ingrediënten klaar, maar laat de tournedos voorlopig nog even in de koelkast.

Bereiding zuurdesem croute:

- Snijd het zuurdesembrood in zeer dunne plakken en leg deze op een rooster in de voorverwarmde oven.
- Vak de plakken brood in ongeveer 10 minuten goudbruin. Ze mogen niet te donker worden.
- Laat de plakken brood volledig afkoelen en draai ze daarna fijn in een keukenmachine met sikkelmes.
- Weeg hier 175 gram van en plaats deze terug in de keukenmachine.
- Voeg de jeneverbes, peterselie en de knoflook toe en draai nog eens 1 minuut.
- Smelt de boter in een pannetje en meng door de zuurdesemkrumels.
- Meng de Parmezaanse er door en breng op smaak met zout en peper.
- Leg een stuk vershoudfolie op een plateau (die in de koelkast past) en strijk de massa er over uit tot een dunne egale laag van 3 mm.
- Leg er tweede stuk vershoudfolie over en druk met een deegroller voorzichtig plat.
- Plaats minimaal 30 minuten in de koelkast.

Bereiding geglaceerde bietjes:

- Kook het bietensap met de tijm, sjalot, hibiscus en rode wijnazijn in tot 150 ml.
- Haal van het vuur en giet het rozenwater er bij. Laat 1 uur trekken.
- Zeef de het gereduceerde bietensap door een fijne zeef.
- Snijd de rode bietjes in kwarten en marineer ze minstens 1 uur in de bietensap marinade.
- Kook de gemarineerde bietjes samen met 30 gram boter in de bietensap marinade tot het vocht is ingedampt en er een glazeerlaagje om de bietjes zit.

Bereiding tournedos met zuurdesem croute:

- Verwarm de oven ondertussen weer voor op 180°C. met boven grill.
- Haal de tournedos ondertussen uit de koelkast en laat deze op kamertemperatuur komen.
- Kruid de tournedos goed met zout en peper.
- Verhit een koekenpan met olijfolie tot deze licht begint te walsen.
- Leg het vlees in de koekenpan en bak deze 1½ minuut zonder te verschuiven.
- Draai de tournedos om en bak nog eens 1½ minuut.
- Draai het vuur lager en voeg de roomboter en de tijm toe. Schep gedurende 1 minuut de bruisende boter over het vlees.
- Haal de filets uit de pan en leg deze op een metalen plateau die in de oven past.
- Haal de inmiddels hard geworden plak zuurdesem croute uit de koelkast en snijd deze in iets grotere stukken dan de maat van de tournedos.
- Leg de croutes op het vlees en plaats het vlees 30 – 40 seconden in de oven onder de grill.

Opmaak:

- Verwarm de runderjus.
- Plaats de geglaceerde bietjes op een voorverwarmd bord.
- Snijd de gegratineerde tournedos doormidden en plaats deze naast de bietjes.
- Werk af met wat runderjus