

TOURNEDOS

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT

Når slagter Madsen har gæster, eller vil hygge sig med familien op til en højtid, er der ofte TOURNEDOS på menuen. Madsen er ikke til den højere gastronomi, så han foretrækker TOURNEDOS tilberedt helt traditionelt med sauce bearnaise, haricots verts og en "kartoffel". Lidt grøntsager skal der vel til, nævner Madsen nødtvungent; slagterfaget fornægter sig ikke - det er kødet, det drejer sig om! Dog foreslår han som noget nyt en "sød kartoffel" til retten, da dens sødme passer godt sammen med syrligheden i bearnaisesaucen.

Hvad Madsen ikke ved er, at det slet ikke er kartofler. Lidt om produktet: Søde kartofler stammer fra Sydamerika, antagelig fra Peru, ligesom kartofler. Trods navnet er de ikke i familie. Columbus bragte bataterne, som de også kaldes, til Europa, hvorfra de senere blev spredt til andre verdensdele især Asien. I dag foregår dyrkning af søde kartofler overalt i de tropiske områder.

Tournedos: (Ordet er fransk, af tourner 'vende' og dos'ryg').

En 3-4 cm høj bøf skåret fra midten af afpudset oksemørbrad. Den blev oprindelig stegt på pande ombundet med en manchete af spæk. Madsen foretrækker nu bacon til omvikling, da den røgede smag giver oksekødet et løft.

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

TOURNEDOS

SLAGTER MADSENS

Et så godt stykke kød fortjener en perfekt stegning. Hvis du ikke er helt sikker på dine evner som stegkok - så anvend et stegetermometer.

Steg tournedos'en til en kerntemperatur på 58 grader, så er den rosa stegt.

Mindre gradtal = mere rød. Her er ca. tider, hvis du vælger ikke at bruge stegetermometer:



Udskæring	Tykkelse	Lidt rød	Rosa	Stegt
Bøffer	cm 2	2-2 ½	3-3 ½	4-4 ½
Entrecotes	cm 1-2	2	3	4
Steaks	cm 1-1 ½	2	3	4
Tournedos	cm 3-4	3-4	4-5	6-7

Pandestegning:

Angivelserne rød, rosa og stegt er cirka tilberedningstid i minutter på hver side.

Hvis du ikke er en god saucekok, så gør som Madsen, køb den bedste færdiglavede bearnaise sauce, du kan finde - spørg evt. Madsen, hvilken han foretrækker. Batat'erne (de søde kartofler) bages efter en grundig rensning i ovnen ligesom bagte kartofler i en lille time.

Serveres hele med en klat smør og et drys persille eller skæres i kvarte. De små bønner (haricots verts) koges - endelig ikke for meget; lidt bid må der gerne være i dem. Tilbage er der kun at byde gæsterne til bords.

Velkomme!



www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus Aps
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet