



Recipe : Roasted Grain Fed Australian Beef Tenderloin فتيلة لحمة البقر الأسترالي  
Category: Main Course  
Prepared by: Chef Maroun Chedid

•

• **For the Beef Tenderloin** **فتيلة البقر**

**Qty**

• Beef Tenderloin فتيلة البقر	750 Gr	غرام
• Foie Gras كبد البط	50 Gr	غرام
• Salt & Freshly Milled Black Pepper ملح و بهار أسود	To Taste	حسب الذوق
• Thyme زعتر	3 Bunchs	باقة
• Garlic ثوم	2 Cloves	حص
• Butter زبدة	1.5 Tbsp	ملعقة كبيرة
• Vegetable Oil زيت نباتي	2 Tbsp	ملعقة كبيرة

• **For the Perigord Sauce** **صلصة البيريغور**

• Veal Jus مرقعة العجل	2 Cup	كوب
• Port Wine نبيذ البورت	0.5 Cup	كوب
• Red Wine نبيذ أحمر	0.5 Cup	كوب
• Foie Gras كبد البط	50 Gr	غرام
• White Truffle Oil زيت الكما الأبيض	2 Tbsp	ملعقة كبيرة
• Salt & Freshly Milled Black Pepper ملح و بهار أسود	To Taste	حسب الذوق

• **For the Garnish** **لزيينة**

• Carrot جزر	8 Pcs	قطع
• Baby Marrow كوسى	20 Pcs	قطع
• Broccoli Florets زهرة البروكولي	20 Pcs	قطع
• Baby Potato بطاطا صغيرة	30 Pcs	قطع
• Spring Onion بصل أخضر	2 Bunchs	باقة
• Fresh Mushroom فطر طازج	3 Cups	كوب
• Orange برتقال	1 Pc	قطعة
• Lemon حامض	1 Pc	قطعة
• Garlic ثوم	4 Cloves	حص
• Basil حبق	1 Bunch	باقة
• Thyme زعتر	8 Sprigs	غصن
• Salt & Freshly Milled Black Pepper ملح و بهار أسود	To Taste	حسب الذوق