

Ossenhaas met rode wijnsaus

Ingrediënten voor 6-8 personen:

1 ossenhaas van circa 1 kg
zout en peper
boter of olijfolie

Voor de saus:

2 plakjes gerookte spek,
1 liter kalfsfond
2 dl rode wijn
2 sjalotjes (fijnggehakt)
1 laurierblaadje
1 takje tijm
75 gram roomboter in blokjes

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de boter met een scheut olijfolie in de pan en bak het vlees op hoog vuur snel om en om aan. Leg het vlees vervolgens circa 15 minuten in de voorverwarmde oven. Het vlees mag niet meer koud zijn van binnen. Pak het vlees in aluminiumfolie met de glimmende zijde naar het vlees toe en laat minstens een half uur rusten op een lauwe plaats in de keuken.

Snijd de gerookte spek in kleine blokjes en bak het uit in eigen vet. Blus het hete vet af met de kalfsfond en rode wijn. Voeg de sjalotjes, laurierblaadje en tijm toe en kook de saus zachtjes in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef het vocht, breng weer aan de kook en voeg de in blokjes gesneden koude boter al roerende, in gedeelten toe, tot een mooie gebonden saus ontstaat. Neem het vlees uit de folie en leg het circa 5 minuten terug in de warme oven. Snijd het voor het serveren in plakken en geef de saus er bij.

Lekker met groene groente en aardappelpuree.

Wijntip: Chateau de Ribebon, Bordeaux Supérieur, Wijnkoperij Henri Bloem

