

Biefstuk met rode wijn en sjalottensaus

Ingrediënten voor 4 personen

4 biefstukken van het middenrif
olijfolie, voor het bestrijken
40 g roomboter
12 sjalotjes, in plakjes
180 ml droge rode wijn
250 ml runderbouillon

Bereiden:

Dep het vlees droog met keukenpapier. Bestrooi het met zout en peper en bestrijk het lichtjes met olijfolie.

Zet een grote, zware anti-aanbak koekenpan op hoog vuur tot hij zeer heet is. Bak de biefstukken 45 tot 60 seconden aan een kant tot ze lichtbruin zijn. Draai ze om en bak de andere kant 45 tot 60 seconden. Draai het vuur tot middelhoog en bak er de biefstukken nog 2 tot 4 minuten per kant in, afhankelijk van de dikte.

Controleer de gaarheid door stevig met een vinger op een van de biefstukken te drukken; hoe roder het vlees, hoe zachter het zal aanvoelen. Maak desgewenst een kleine snee in het vlees om de kleur te controleren. Doe de biefstukken op een dienschaal en dek losjes af met aluminiumfolie. (De biefstukken zullen tijdens het rusten nog iets nagaren.)

Draai het vuur matig. Verhit 25 g boter in de koekenpan. Voeg de sjalotjes toe en fruit ze in 5 tot 7 minuten goudbruin. Giet er de wijn bij, draai het vuur hoog en laat onder af en toe roeren 5 tot 6 minuten koken tot het vocht bijna verdampt is. Giet er de bouillon bij en laat nog 5 tot 6 minuten koken tot de sjalotjes botergaar zijn en het vocht tot een smakelijke saus is ingekookt. Neem van het vuur en schep er de overgebleven 15 g boter door.

Leg de biefstukken met het uitgelopen sap op vier borden. Schep de sjalotjes en saus over de biefstukken. Serveer direct.

Wijnadvies: Cistes 2013, Domaine Fontanel, Wijnkoperij Henri Bloem

