

Entrecote met gekarameliseerde uien in Bordelaisesaus et Ponzu



Voor: 2 personen

2 stuks entrecote
200 gram uien julienne gesneden
2 el boter + 1 tl voor later gebruik
2 el olijfolie + 1 el voor later gebruik
3/4 kop rode Bordeaux wijn
1 el room (35% vet)
1 tl gedroogde tijm
3/4 kop kalf of runderbouillon
zout & peper

Bereiding

Fruit de uien in 2 el olijfolie en 2 el boter, gebruik hiervoor een pan met een dikke bodem, zet deze op medium stand en laten de uien mooi glazig worden. Roer goed door en voeg de tijm, zout en peper naar smaak toe. Doe de deksel op de pan en laat 30 minuten doorgaren. Roer om de 5 minuten even door. Let op, als je een pan met dunne bodem hebt gaat het een stuk sneller. Je wilt de uien rustig bruin laten worden dus geen haast.

Zodra ze mooi bruin zijn laat dan de deksel nog even op de pan, zo kunnen ze rustig afkoelen.

Pureer de uien samen met de room totdat je een mooie romige gladde puree hebt. Proef of je nog zout & peper nodig acht.

Nu kun je beginnen met de entrecote. Braad deze op medium tot hoge stand in 1 el olijfolie. Laat de pan flink heet worden voordat je begint. Afhankelijk van de dikte een paar minuten per kant. Ik zet vaak een timer voor 2 minuten en draai ze dan om, zo worden beide kanten mooi gelijk gaar. Check of het vlees nog een minuutje extra nodig heeft. Laat dan afkoelen op een bord en vang vooral het smaakvolle sap op!

En dan je saus.

Gebruik dezelfde warme pan en laat de wijn tot de helft reduceren. Voeg de bouillon en een paar lepels van de uienpuree toe. Laat het inkoken tot een mooie saus.

Voeg tot slot de tl boter en het sap van het vlees toe. Je kunt indien je wilt nog wat bouillon en uienpuree toevoegen.

Mix snel en serveer meteen.

Wijntip:



Château Trimoulet Saint-Émilion Grand Cru 2011