

Gebakken reerug met gerookte paprika jus

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 mooie stukken reerug
- 2 stengels bleekselderij grof gesneden
- 1 grote ui grof gesneden
- 2 wortels grof gesneden
- ½ theelepel venkelzaad
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 1 eetlepel bloem
- Olijfolie
- Spaanse rode wijn voor het koken (1/3 van een kopje)
- Circa 2 kopjes kippenbouillon - voeg langzaam toe om een dikke jus te krijgen
- 2 laurierblaadjes
- Scheutje slagroom (20% vet)
- 2 eetlepels koude boter
- Zout en peper

Bak in een grote pan met dikke bodem en 2 eetlepels olijfolie op middelhoog vuur de wortelen, bleekselderij en uien fruit ze tot ze een mooie bruine kleur hebben (ca. 15 minuten. Voeg zodra ze goudbruin zijn de venkelzaadjes toe en roer een paar minuten. Voeg 1 eetlepel boter toe en laat smelten. Voeg nu de bloem en paprikapoeder toe en meng goed met een houten lepel. Roer de laurierblaadjes erdoor en voeg de wijn toe. Meng zo goed mogelijk om eventuele klontjes te verwijderen EN schraap de bodem van de pan om alle lekkere, gekarameliseerde stukjes die op de bodem vastzitten los te maken. Voeg 1 kopje warme bouillon per keer toe tot het een mooie dikke consistentie is, en meng het goed door elkaar met een garde. Laat het een beetje sudderen tot het de gewenste textuur heeft. Zeef het in een kleinere pan en dek af.

Giet wat olijfolie en zout & peper op de reerug. Bak op vrij hoog vuur op een binnen-/buitengrill of een grillpan, bak het vlees een paar minuten per kant, afhankelijk van de dikte. Van het vuur halen als de kerntemperatuur maximaal 50 graden is, anders is hij niet meer roze in het midden.

Verwarm je de saus opnieuw en voeg je een scheutje slagroom en 1 eetlepel koude boter toe. Breng eventueel nog extra op smaak met zout, peper en paprikapoeder. U kunt het vlees desgewenst voor het opdienen met paprikapoeder bestrooien.



Fotografie en recepten Campbell Whitman-Riemens – Henri Bloem Bloemendaal