Sauzen / Frankrijk

Beurre Rouge

Het gedurfde, wijndonkere zusje van Beurre Blanc: sjalotten opgelost in een bijna droge reductie van rode wijn en azijn, en vervolgens, kubus voor geduldige kubus, gemonteerd met ijskoude boter totdat het geheel een glanzende, fluweelzachte emulsie wordt die tegelijkertijd rijk en zuur, diep gekleurd en onmogelijk elegant is.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Droge rode wijn (Pinot Noir of Côtes du Rhône)
- ☐ 2 delen Rode wijnazijn
- ☐ 1 delen Sjalotten, fijngesneden
- ☐ 12 delen Koude ongezouten boter, in blokjes van 1 cm gesneden
- ☐ 0,1 delen Fijn zout
- ☐ 0,05 delen Witte peper, vers gemalen
- ☐ 0,2 delen Vers tijmtakje

Zo maak je het.

01 Pel de sjalotten en snijd ze in de fijnste dobbelsteentjes die je kunt maken: blokjes van 1-2 mm. De sjalotten moeten klein genoeg zijn om volledig op te lossen in de reductie en in de saus te verdwijnen in plaats van als zichtbare stukjes achter te blijven. Grotere dobbelstenen zullen niet volledig smelten en de afgewerkte saus zal een onaangename textuur hebben. Houd uw mes evenwijdig aan de snijplank voor de horizontale sneden en werk vervolgens verticaal met verticale sneden voordat u het in stukken snijdt.

02 Meng de rode wijn, de rode wijnazijn, de fijngehakte sjalotjes en het takje tijm in een brede pan met dikke bodem. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat het vervolgens actief sudderen. Kook onafgedekt, af en toe ronddraaiend, tot de vloeistof is teruggebracht tot ongeveer 2-3 eetlepels – een donker, stroperig glazuur dat nauwelijks de bodem van de pan bedekt. De sjalotten moeten er volledig doorschijnend uitzien en bijna oplossen in de reductie. Verwijder het takje tijm. Deze reductie is de smaakruggengraat van de saus; hoe nauwkeuriger je de saus reduceert, hoe geconcentreerder en complexer de uiteindelijke beurre rouge zal zijn.

03 Zet de pan van het vuur (of op het allerlaagste vuur) en begin met het toevoegen van de koude boterblokjes één voor één, terwijl u tussen elke toevoeging voortdurend en krachtig zwaait. De koude boter moet echt koud zijn (rechtstreeks uit de koelkast of zelfs uit de vriezer) en moet stukje voor stukje worden toegevoegd, niet allemaal tegelijk. Elk blokje koelt de reductie iets af, terwijl het vet geleidelijk emulgeert in de wijn-sjalotbasis. Voeg het volgende blokje pas toe als het vorige geheel is opgenomen en de saus er romig en uniform uitziet. Als de pan heet aanvoelt (heet genoeg om een druppel water te laten sissen), haal de pan dan van het vuur terwijl je blijft kloppen. De saus mag nooit warmer worden dan 65°C / 150°F, anders zal hij breken.

04 Giet de saus door een fijnmazige zeef die boven een warme kom is geplaatst en druk met de achterkant van een lepel aan om de opgeloste sjalot erdoor te duwen, terwijl de grove stukken achterblijven. Breng onmiddellijk op smaak met zout en witte peper. De saus moet binnen enkele minuten na het eten worden geserveerd; hij zal breken als hij te lang in de zeef blijft zitten of te veel in de kom afkoelt. Verwarm de serveerschaal vooraf met heet water (en droog hem daarna) om het venster te vergroten. Om de saus even vast te houden, zet u de kom op een pan met warm water en klopt u af en toe.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beurre-rouge