Soepen / Frankrijk

Bruine Kalfsbouillon

Fond brun de veau – de ruggengraat van de klassieke Franse keuken. Kalfsbeenderen geroosterd tot een diep walnootbruin, gelakt met tomaat, gecombineerd met gekarameliseerde mirepoix en urenlang overgehaald in een glanzende, gelatineuze bouillon met de kleur van oud amber die gaat wiebelen als het koud is.

Tijd 540 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Kalfsbotten (knokkels, merg & nek, in stukken van 5-8 cm gezaagd)
- ☐ 20% Mirepoix (wortel, ui, selderij, grof gesneden)
- ☐ 4% Tomatenpuree
- ☐ 250% Koud water (voldoende om 5 cm te bedekken)
- ☐ 10% Droge rode wijn of water (voor het blussen van de braadslede)
- ☐ 1% Bouquet garni (tijm, laurier, peterseliestengels)
- ☐ 0,3% Zwarte peperkorrels (licht gebarsten)
- ☐ 2% Knoflookkop (gehalveerd over de evenaar, optioneel)

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 220°C. Verdeel de kalfsbeenderen in een enkele laag in een zware braadslede en rooster ze 45-60 minuten, één of twee keer draaiend, tot ze egaal diep walnootbruin zijn en het merg borrelt. Deze Maillard-bruining heeft de volledige kleur en diepte van een bruine bouillon; bleke botten maken een bleke, zwakke bouillon.

02 Verdeel de mirepoix over de gebruinde botten, verdeel de tomatenpuree erover en zet de bakplaat 20-25 minuten terug in de oven. Rooster tot de groenten zacht en gekaramelliseerd zijn aan de randen en de tomatenpuree donker is geworden van helderrood naar baksteen; deze 'pinçage' van de pasta kookt de rauwe zuurgraad eruit en verdiept de kleur en smaak van de afgewerkte bouillon.

03 Doe de botten en groenten in een hoge soeppan. Zet de lege braadslede op een brander, giet de wijn of het water erbij en breng aan de kook. Schraap met een houten lepel om elk stukje van de kostbare bruine fond op te lossen. Giet deze donkere blusvloeistof over de botten in de pot; niets van die smaak mag verloren gaan.

04 Voeg koud water toe tot de botten ongeveer 5 cm onder water staan en breng het langzaam aan de kook. Begin koud en door zachtjes te verwarmen blijft de bouillon helder. Schuim het grijze schuim en het vet af dat in de eerste 20 minuten rijst. Voeg het boeket garni, de peperkorrels en de knoflook toe en laat het zachtjes sudderen (een bel die elke seconde of twee het oppervlak breekt) onafgedekt gedurende 6-8 uur, en vul aan met water om de botten onder water te houden. Laat het nooit koken, anders emulgeert het vet en wordt de bouillon troebel.

05 Schep de bouillon voorzichtig door een fijne zeef bekleed met vochtige mousseline in een schone pot, waarbij u de botten zo min mogelijk roert, zodat het bezinksel achterblijft. Gooi de botten en aromaten weg. Als u meer diepte wilt, laat de gezeefde bouillon dan tot de helft inkoken. Laat het snel afkoelen en laat het dan afkoelen; het vet zal bovenop opstijgen en de bouillon eronder moet in een zachte, trillende gelei veranderen.

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 / brown-veal-stock