



Runderentrecote met bearnaisesaus

Het recept is afkomstig van: Weber en Reitse Spanninga

Benodigheden (voor 6 personen)

Voor het vlees

- 1500 gram runderentrecote aan een stuk
- peper en zout uit de molen
- kruidenolie
- 12 grote aardappelen in schil

Voor de saus

- 3 glazen droge witte wijn
- ½ dl dragonazijn
- 2 peterseliestelen
- 4 eierdooiers
- 250 gram gesmolten roomboter
- ½ bosje gehakte peterselie
- ½ bosje verse dragon

Bereiden vlees

- Verwarm de bbq voor volgens de indirecte methode.
- Bestrooi het vlees met zout en peper en smeer het in met kruidenolie.
- Leg het vlees in het vleesrek en steek de kernthermometer in op medium.
- Leg het vlees op de bbq en sluit het deksel.
- Als de pieper van de thermometer gaat (waarschijnlijk na 35 minuten) rol het vlees dan in aluminiumfolie en houd het lauwwarm.

Bereiden saus

- Kook de wijn, azijn, ui en peterseliestelen tot de vloeistof voor de helft is ingekookt.
- Zeef de kruiden eruit en doe deze in de beslagkom.
- Voeg de eidooiers toe en klof ze met de wijn luchtig boven het dampende water.
- Pas op de temperatuur en zorg dat het mengsel niet te heet wordt, anders gaan de eidooiers stollen.
- Als de saus goed dik en luchtig is geworden langzaam de boter erbij gieten.
- Breng de saus op smaak met zout en peper uit de molen.
- Voeg als laatste de peterselie en dragon toe.
- Direct serveren anders verdwijnt het luchtige uit de saus.

Tips van Reitse

- Vlees goed laten rusten, minimaal 20 minuten. Dit is een mooie gelegenheid om de saus te maken.
- Zorg voor een scherp mes om het vlees te snijden. Voeg de kruiden altijd op het laatste moment toe.
- Saus in de schift? Jammer...waarschijnlijk te heet geweest of te hete boter toegevoegd.
- Giet wat koud water druppelsgewijs langs de kant bij de saus, zo haal je de saus uit de schift maar de luchtigheid zal verdwijnen.

