

Heldere Ossenstaartsoep Â

Ingrediënten

Bereiding

- 1 ossenstaart van Â± 1 kg
- 2 l . blanke fonds
- 2 uien
- 4 wortelen
- 1 lepel tomatenpuree
- takje tijm
- blaadje laurier
- 100 g gemalen runderschenkel
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 takje witte selder
- 2 Ã 3 eiwitten
- 1 eetlepel erwten
- 1 wortel
- 1 raap
- 1 takje witte selder
- stukje ossenstaartvlees
- 5 g kervelpluksels
- een weinig port
- zout, peper

De blanke fonds bereiden (daags vooraf)

De groenten schoonmaken en spoelen

Het bereiden van de basisfonds (daags vooraf)

De wortel en uien Ã©minceren.

De ossenstaart in stukken hakken en in een braadslede de stukken in de oven laten kleuren.

Aan toevoegen de " mirepoix " van grof gesneden wortelen, uien, laurier, takje tijm.

Enkele soeplepels tomatenpuree toevoegen, verder laten kleuren, van tijd tot tijd omkeren.

Vervolgens overscheppen in een " russe ".

Bevochtigen met ontvette blanke fonds, kruiden met zout en peper, aan de kook brengen, afschuimen en Â± 4 uur laten trekken.

Doorzeven door een "chinois " (puntzeef) en afkoelen, ontvetten.

De consommÃ© klaren

De gesneden groenten van prei, selder en wortel doen in een kookpot " russe ".
De eiwitten en het mager gehakt rundvlees erin vermengen met een houten lepel.
Vervolgens de koude ontvette bruine fonds er door roeren.
Al roerende met een houten lepel " spatule " aan de kook brengen.
Zachtjes laten verder koken " fremir " (trekken) gedurende +- 1,5 Å 2 uur.

De consommÃ© doorzeven

De helder gemaakte soep of consommÃ© voorzichtig door een neteldoek of handdoek gieten die gespoeld werd in koud water en op een " tamis " of in een chinois gelegd werd boven een propere kookpot (russe).
De oxtail weerom aan de kook brengen en bijkruiden, warm houden in bain-marie.

De garnituur bereiden

De erwten gaarkoken.

De gaargekookte ossestaart in stukken snijden (dÃ©s).

De gespoelde wortel, raap en selder in kleine " brunoise " snijden Å± 3 mmÅ².

Deze " brunoise " in een russe doen en gedurende Å± 10 min. zachtjes laten koken in consommÃ©, water of blanke fonds, vervolgens toevoegen aan de oxtail, samen met de gekookte erwten.

Parfumeren met de porto.

De heldere ossestaartsoep opdienen.