

Ossenhaas



Hoofdgerecht

vlees

2 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- ossenhaas, 2 stuks
- 2 tl zeezout
- 1 el gemixte peper(korrels), wit, zwart, rood en groen
- 2 el olijfolie
- 1,5 el ongezouten boter
- gesneden sjalotje
- rode wijn (kwart glas)
- vleesfond (half glas)
- 1 eetlepel uitgelekte kappertjes en eventueel peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Dep de ossenhaas droog met keukenpapier en zout het vlees aan beide kanten. Maak de peperkorrels fijn in vijzel of molen. Leg de geplette peperkorrels op een bord en druk het vlees aan beide kanten in de pepermix.
2. Verhit in een pan de olijfolie en een halve eetlepel boter. Als dit goed heet is, bak dan het vlees gedurende 2 minuten aan beide kanten. Haal het vlees uit de pan en doe het in een ovenvaste schaal. Zet de ossenhaas vervolgens 5 tot 7 minuten in de voorverwarmde oven (tijd is afhankelijk van hoe je vlees het liefst eet).
3. Fruit het sjalotje en voeg de rode wijn toe. Laat het sudderen tot het grotendeels is verdampt. Voeg de fond toe en laat de saus tot de helft inkoken. Voeg de kappertjes toe en breng eventueel op smaak met zout. Voeg de rest van de boter toe en laat langzaam oplossen in de saus. Leg de ossenhaas op bord, voeg de saus toe en strooi eventueel peterselie erover.

Tenslotte

Ossenhaas is het meest malse stuk van het rund (os). De oorsprong van het woord haas is een beetje een raadsel. De ossenhaas doet namelijk niets. Het is een spier zonder functie. Net als een haas die zich bij gevaar verstopt, zich plat houdt en niets doet. Dan kun je ook de vorm van een angstige haas (angsthaas) vergelijken met de ossenhaas, dik een de ene kant, uitlopend naar een punt. Nu de vraag over de betekenis van het woord ook weer opgelost is, meer over dit mooie rundvlees; De ossenhaas is een malse spier tussen het bekken en de buikholte, langs de lendenwervels. Omdat de spier niet gebruikt wordt is het uitzonderlijk mals en heeft het weinig vetdooradering. De Engelse naam voor de ossenhaas is tenderloin. Een mooie combinatie van de woorden 'mals' en 'lende'. Bovenstaand recept heet **Steak au Poivre**. Een heerlijk, maar duur recept voor een feestelijke gelegenheid is **Beef Wellington** voor 8 tot 10 personen. Verwarm de oven voor op 200°C. Wrijf een ossenhaas van 1 kilo in met zout, peper en olijfolie. Smelt een klontje boter in een pan met anti-aanbaklaag op middelhoog vuur. Laat het vlees rondom dichtschroeien, neem het uit de pan en laat afkoelen. Smelt ondertussen een klontje boter in de pan. Voeg 2 teentjes knoflook in plakjes, 1 rode ui in dunne ringen en de blaadjes van enkele takjes tijm toe. Bak tot de uiringen goudgeel en zacht zijn. Voeg 200 gr fijngehakte bospaddestoelen toe en bak ze 5 minuten mee, of tot ze net zacht worden. Voeg een scheut rode wijn toe en laat inkoken tot een lekker dik paddenstoelenmengsel. Rol bladerdeeg uit een pakje uit op een met bloem bestoven werkvlak tot de lap groot genoeg is om de ossenhaas te omvatten. Spreid het paddenstoelenmengsel erover uit, leg het vlees erop en bestrijk de randen met 1 losgeklopt ei. Vouw het deeg om het vlees zodat je een pakket krijgt. Zorg dat er geen lucht tussen zit en knijp de randen goed dicht. Gebruik eventuele afgesneden stukjes deeg als versiering. Bestrijk het pakket rondom met ei. Leg het nu 30 minuten in de koelkast. Leg het pakket op een met bakpapier beklede bakplaat met de naad naar beneden. Bak tot het deeg goudbruin en krokant is en het vlees naar wens gegaard. 20–25 minuten voor medium-rare, 30 minuten voor medium (het vlees moet in het midden nog roze zijn). Laat 10 minuten rusten, snijd in dikke plakken en serveer.