



Fond - Sauce Espagnole - Demi-Glace

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Saus/Jus

Hoeveelheid: ± 750 ml demi-glace

Tijd: 12–16 uur, grotendeels rustig trekken en reduceren

Ingrediënten Stap 1 – De klassieke bruine kalfsfond:

- 3 kg kalfsbotten, bij voorkeur gewrichts- en schenkelbotten
- 500 g kalfsschenkel of kalfsvleesresten
- 300 g winterpeen
- 300 g uien
- 150 g bleekselderij
- 100 g prei
- 3 el tomatenpuree
- 3 laurierblaadjes
- 6 takjes tijm
- 10 zwarte peperkorrels
- 5 peterseliestelen
- 4 liter koud water

Ingrediënten Stap 2 – Sauce Espagnole:

- 1,5 liter bruine kalfsfond
- 100 g roomboter
- 100 g bloem
- 150 g winterpeen
- 150 g ui
- 75 g bleekselderij
- 75 g mager spek of pancetta
- 2 el tomatenpuree
- 100 ml droge witte wijn
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 5 zwarte peperkorrels
- enkele peterseliestelen

Ingrediënten Stap 3 – Demi-glace:

- 1 liter Sauce Espagnole
- 1 liter bruine kalfsfond

Bereiding Stap 1 – De klassieke bruine kalfsfond:

Rooster de botten

- Verwarm de oven voor op 220 °C.
- Verdeel de kalfsbotten en het kalfsvlees over een braadslede. Rooster ze 45–60 minuten tot ze diep goudbruin tot donkerbruin zijn.
- Draai de botten tijdens het roosteren een paar keer om.
- Belangrijk: je zoekt naar diepe karamellisatie, maar absoluut geen zwartgeblakerde botten.

Rooster de groenten

- Snijd wortel, ui en bleekselderij grof.
- Voeg de groenten de laatste 25–30 minuten aan de braadslede toe.

Tomatenpuree

- Voeg de tomatenpuree toe wanneer de groenten mooi gekleurd zijn en laat deze 8–10 minuten meeroosteren.
- De tomatenpuree moet donkerder worden en licht karamelliseren.

De fond opzetten

- Doe botten, vlees en groenten in een grote soeppan.
- Blus de braadslede met een beetje water en schraap alle aanbaksels los. Voeg dit vocht eveneens toe.
- Voeg ongeveer 4 liter koud water toe.
- Breng langzaam tegen de kook aan.

Afschuimen

- Zodra het oppervlak begint te schuimen, verwijder je het schuim met een schuimspaan.
- Laat de fond vervolgens 8–10 uur zeer zacht trekken.
- Niet hard laten koken. De fond moet slechts af en toe zachtjes bewegen.

Aromaten

- Voeg de laatste 2 uur laurier, tijm, peperkorrels en peterseliestelen toe.

Zeven

- Zeef de fond eerst door een grove zeef en daarna door een fijne chinoise.
- Niet op de groenten drukken. Daarmee houd je de fond mooi helder.

Ontvetten

- Laat de fond afkoelen en verwijder het gestolde vet.
- Je hebt nu een klassieke fond brun de veau.

Bereiding Stap 2 – Sauce Espagnole:

Nu begint het echte Franse sauswerk.

Maak de bruine roux

- Smelt de boter in een zware pan.
- Voeg de bloem toe en meng goed.
- Laat de roux onder voortdurend roeren langzaam donkerbruin kleuren.
- Reken hiervoor ongeveer 20–30 minuten.
- De roux moet een diepe hazelnootkleur krijgen en een geroosterde, bijna nootachtige geur hebben.

Mirepoix

- Snijd wortel, ui en bleekselderij fijn.
- Bak het spek rustig uit en voeg daarna de groenten toe.
- Laat ze langzaam goudbruin kleuren.

Tomaat

- Voeg de tomatenpuree toe.
- Bak deze 5–8 minuten mee totdat hij donkerrood en licht gekaramelliseerd is.

Blus af

- Voeg de witte wijn toe.
- Schraap de bodem goed los en laat de wijn tot ongeveer een derde reduceren.

Fond erbij

- Verwarm ondertussen de kalfsfond.
- Voeg deze geleidelijk aan de bruine roux toe terwijl je krachtig met een garde roert.
- Voeg daarna de mirepoix en aromaten toe.

Rustig garen

- Breng de Sauce Espagnole langzaam aan de kook.
- Zet het vuur vervolgens zo laag mogelijk.
- Laat de saus 3 uur rustig trekken.
- Schuim en vet regelmatig af.

Zeven

- Zeef de saus door een fijne chinois.
- Druk de groenten slechts licht aan.

Verder reduceren

- Laat de saus opnieuw zachtjes reduceren totdat je ongeveer 1 liter overhoudt.

Bereiding Stap 3 – Demi-glace:

- Meng de Sauce Espagnole met de kalfsfond.
- Breng langzaam aan de kook.
- Zet het vuur onmiddellijk laag.
- Laat de saus 2–3 uur zeer rustig reduceren.
- Schep regelmatig schuim en vet weg.
- Wanneer je ongeveer 750 ml hebt overgehouden, zeef je de demi-glace opnieuw door een zeer fijne zeef.

De saus moet nu

- diep donkerbruin zijn;
- prachtig glanzen;
- krachtig en geconcentreerd ruiken;
- fluweelzacht zijn;
- aan de achterkant van een lepel blijven hangen.

Tip

- Zout pas helemaal aan het einde, en alleen wanneer je de demi-glace direct als saus gebruikt.

De ultieme test

- Strijk met je vinger een streep over de achterkant van een met demi-glace bedekte lepel.
- Blijft de streep mooi zichtbaar?
- Dan heb je een klassieke glace-achtige saus met de juiste concentratie.
- Is de saus nog te dun? Nog even reduceren.
- Is hij té krachtig? Een beetje ongezoeten kalfsfond toevoegen.

Bewaren

- Demi-glace is ideaal om in kleine porties in te vriezen.

Mijn advies:

- 50–100 ml per portie
- siliconen ijsblok vorm voor kleine hoeveelheden
- maximaal enkele maanden in de vriezer voor optimale kwaliteit
- Zo heb je altijd een culinaire smaakbom beschikbaar. Een paar lepels kunnen een jus, stoofgerecht of saus enorm verdiepen.

Bon appétit!