

Ein Wiener-Sacher Menu

Na de exotische culinaire uitstap naar het Indiase subcontinent van juni 2001 keren we terug naar ons eigen continent en wel naar het hart ervan: Oostenrijk. Dit land ligt geografisch, cultureel en culinair op een snijpunt in Europa. Diverse (eet)culturen zijn daar in de loop der eeuwen samengekomen en hebben vooral aan de Weense keuken een internationale allure gegeven, uiteraard ook met invloeden van de eetvoorkeuren en -gebruiken van de omringende landen. Mochten de excursies naar verre oorden in het recente verleden –naast India waren er al Marokko en Indonesië– hier en daar gemengde (smaak)gevoelens hebben opgewekt, bij de hier geboden gerechten zullen de meesten zich weer op vertrouwder terrein bevinden. Er zijn echter in de komende jaren nog genoeg wereldkeukens te exploreren. Dus ook de liefhebbers van het savoureren, maar zeer zeker ook het bereiden van minder of zelfs geheel onbekende spijzen zullen in de komende jaren nog zeker aan hun trekken komen.

Ons wijnavdies voor juni 2001

De gerechten van deze maand worden gecombineerd met een witte en een rode wijn uit Frankrijk. Helaas bleken Oostenrijkse wijnen niet leverbaar.

Voor de voorgerechten kozen wij een witte vin de pays uit de Côte de Thongue en wel de Domaine Grand Zan, een Sauvignon 2001. Een frisse, kruidige wijn vooral voor bij de vis.

Voor de toch wat lichte smaak van de kalfschnitzel viel de keuze op een Château Montesquieu des Abères, een lichte rode wijn uit de Côte de Rossignon.

De Wijncommissie

Christinen-Eier

Ein kleines hors d'oeuvre zur schärfung des Appetits

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

8 eieren

80 gr Schwarzwälder Schinken

4 kleine augurken

8 radijsjes

2 el mayonaise

1 à 2 tl tomatenpuree

2 tl witte wijn

250 gr haricots verts

Worcestersaus

Citroensap, zout, witte peper

suiker

½ bosje bieslook

16 sneetjes casinowit

VOOR DE MAYONAISE:

50 gr eierdooier

1 eetlepel Dijon mosterd

een mespuntje zout

1 el dragonazijn

1 el citroensap

ca. 3 dl arachideolie

ca. 3 dl olijfolie

½ bosje dragon

evt. een mespunt poedersuiker

VOOR DE ASPIC

½ l gevogeltebouillon

8 blaadjes gelatine

VOOR DE MARINADE:

2 el witte wijnazijn

2 el zonnebloemolie

2 el olijfolie

1 el fijngehakte basilicum

zout, peper

1 msp suiker

Het ei is één van de steunpilaren van de keuken. Een menigte van gerechten zou ondenkbaar en onmaakbaar zijn zonder het ei. Daarnaast gold het ei van oudsher als een vruchtbaarheidssymbool. Onbekend is welke Christine haar voornaam heeft gegeven aan dit eigerecht. Toch moet zij voor iemand van onschatbare waarde zijn geweest dat er een zo onmisbare keukenschat aan haar is opgedragen

BEREIDING.

De aspic. Week de gelatineblaadjes een kwartiertje in koud water. Maak een halve liter krachtige gevogeltebouillon. Breng niet aan de kook, maar laat net heet genoeg worden om er de gelatine in op te lossen. Koel de bouillon geforceerd af in een koudwaterbad.

De mayonaise. Het lijkt misschien overdreven om voor 4 eetlepels zelf mayonaise te maken, maar een lid van de Sacher-brigade kan het zich natuurlijk niet veroorloven een pot mayo open te trekken en bovendien baart oefening nog steeds kunst.

Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn!! Hak 1 el dragon fijn en pureer verder met een scheut olie. Zet apart. Doe eidooier, mosterd, 3 mespuntjes zout, azijn en citroensap in een kom en klop tot het zout is opgelost. Voeg snel kloppend druppel voor druppel de olie toe, zodat een emulsie van ei en olie ontstaat. Als ca. een kwart van de olie is toegevoegd, begint het er ongeveer als mayonaise uit te zien en kan de olie wat sneller toegevoegd worden.

Klop nu tevens de dragon-oliepuree erdoor. Breng evt. op smaak met nog wat zout en/of peper.

NB: Mocht de mayonaise gaan schiften, roer er dan een eetlepel kokend water door.

De eieren. Kook de eieren. Het probleem bij gekookte eieren is meestal dat de hardgekookte dooier ergens aan de buitenrand van het eiwit is beland, zodat het mooi doorsnijden in de lengte nog wel eens problemen oplevert. Breng om dit te voorkomen ruim water aan de kook. Prik de eieren aan de ronde onderkant, waar zich de luchtkamer bevindt, in en leg ze in het kokende water. Roer vervolgens met een houten lepel de eieren in het water rond, totdat dit opnieuw aan de kook is gekomen. Blijf nog een minuut of drie doorroeren. Door de centrifugale werking bevinden de dooiers zich nu midden in het langzaam stollende eiwit. Laat de eieren van het kookpunt in totaal 8 minuten koken.

Pel de eieren en snij in de lengte door midden. Schep de dooiers eruit en prak ze fijn in een schaal.

Snij en hak ham, augurkjes, radijsjes en bieslook zeer klein. Vermeng alles met de eidooier en roer er een paar druppels Worcestersaus, 4 eetlepels mayonaise, 1 à 2 tl tomatenpuree, een beetje citroensap en de witte wijn door. Vul de spuitzak met grof gekartelde spuitmond en zet koel weg. Breng voor het verder verwerken op smaak met peper en zout.

Vul de eieren met de massa en glaceer met de aspic. Mocht de aspic te veel zijn opgestijfd zet dan de pan even op een klein vuur. Roer de aspic zodra deze weer een beetje begint te lossen door en haal van het vuur af. Laat weer even afkoelen om weer goed lobbijg te worden en glaceer dan de eieren. Laat in de koeling opstijven, maar haal ze er op tijd uit, de eieren moeten niet steenkoud gegeten worden.

Kook de *haricots verts* beetgaar. Maak ondertussen de marinade. Giet de haricots af en spoel af onder de koude kraan. Vermeng met de marinade.

Steek rondjes uit de sneetjes casinowit. Zet apart.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Laat de haricots verts in een zeef uitlekken. Beboter de rondjes ruim en plaats ze onder hete grill.

UITSERVEREN: Maak in het midden van de borden een ster van haricots. Plaats hierop een krokant gegrild toastrondje en plaats hierop een half ei.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW, Hv'tS a.i.).

Am2002-06-01

Klare Wachtelsuppe mit Wachtelfarcenockerl

Heldere kwartelbouillon met kwartelquenelles

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 190° C

Serviesgoed: 15 warme soepborden

Tijd uitserveren: 20.30 UUR

BENODIGDHEDEN:

8 kwartels

12 jeneverbessen

12 peperkorrel

2 l runderbouillon

1,5 dl sherry

180 gr eiwit

VOOR DE BECHAMEL:

50 gr boter

50 gr bloem

1 sjalotje

2,5 dl melk

VOOR DE QUENELLES:

het gare kwartelvlees uit de bouillon

100 gr stevige bechamelsaus

ca. 60 gr eiwit

6 el room

cognac

peper, zout

VOOR DE SEMMEL (BROODJES):

500 gr bloem

100 gr boter

ca. 2 dl lauwwarm water

0,5 dl witte wijn

12 draadjes saffraan

1 v tl zout

maanzaad

15 walnoten

15 kleine, hoge metalen ringen (niet de RVS)

BEREIDING:

De broodjes. Week de saffraandraadjes in de halve dl witte wijn. Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (**let erop dat deze goed vastzit, anders draait de machine opnieuw naar de knoppen!!! Bestudeer ook de beschrijving die bij de machine hangt**).

Draai de kom omhoog met de handel aan de zijkant en zet de machine aan op lage stand.

Strooi het zout over de bloem en giet er de gesmolten 100 gr boter, de wijn met de geweekte saffraandraadjes en bij gedeelten zoveel van het handwarme water bij dat er een stevig, soepel, niet te nat deeg ontstaat. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien. Zet de machine af, maak de deeghaak los en haal de kom weg. Dek de kom af en laat het deeg minstens een uur rijzen.

De bouillon. Snij het borstvlees en de pootjes van de kwartels. Hak de karkassen klein en vermeng met het geslagen eiwit, de geplette jeneverbessen en peperkorrels en de sherry. Voeg het borstvlees, de pootjes en bouillon erbij en laat alles een half uur trekken.

Passeer door een kaasdoek. Verwijder borstvlees en pootjes en zet apart voor de quenelles. Breng de bouillon op smaak met zout, peper en sherry.

De bechamelsaus. Pel en snipper het sjalotje. Fruit in een de 50 gr boter, maar laat niet kleuren. Roer de bloem door de boter en laat 5 minuten garen, ook weer zonder te kleuren. Voeg de melk toe en laat al roerend aan de kook komen en binden. Passeer door een grove bolzeef.

De broodjes. Werk het deeg nog even door. Verdeel het deeg in 15 gelijke bolletjes (afwegen!). Rol elk bolletje uit tot een worstje en verdeel in 4 bolletjes. Beboter een bakplaat en plaats daarop de 15 beboterde ringen. Vul elke ring met 4 deegknikkers, bestrijk met eigeel, bestrooi met maanzaad en plaats in het midden een walnoot. Laat een half uur rijzen.

Bak de semmel af in 15 à 20 minuten.

De quenelles. Maal het gare kwartelvlees fijn in de keukenmachine. Maak er met ongeveer 100 gr béchamel (of zoveel meer als nodig is), room en eiwit een smeùige, maar vrij stevige farce van. Breng op smaak met peper, zout en cognac.

Vorm met twee kleine lepels kleine quenelles en pocheer deze in heet, licht gezouten water.

UITSERVEREN: Schep de bouillon uit in goed verwarmde soepborden en verdeel er de quenelles over.

Eet smakelijk (HL. KvH. YK. PGW, Hv'tS a.i.)

Truite à la Mozart

Die Forelle von Mozart

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 175°C

Serviesgoed: 15 warme borden

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

15 kleine forellen, niet schoongemaakt

250 gr geklaarde boter

3 citroenen

VOOR DE VULLING:

2 kopjes pandanrijst

10 draadjes saffraan

50 gr boter

4 kopjes visfond

VOOR DE VISFOND:

2 kg visgraten

8 sjalotjes

1 winterpeen

½ bosje blad selderij

½ bosje peterselie

½ geplette wille peperkorrels

2 l water

VOOR DE SAUS:

1 l krachtige visfond

50 gr boter

50 gr bloem

1 bosje dille

2,5 dl crème fraîche

citroensap

(poedersuiker)

100 gr sjalotjes

25 gr boter

25 gr boter

200 gr Hollandse garnalen

MATERIAAL

1 grove naald

ijzergaren

Naast *Die Forelle* van Schubert is er nu dus ook een *Forelle* van Mozart. De laatste is echter in tegenstelling tot de eerste eetbaar. Laten we hopen en ervoor zorgen dat de Salzburger variant net zo aangenaam is voor de mond als de Wener voor het oor.

BEREIDING:

De visfond. Spoel de visgraten af en verwijder de kieuwen. Maak de groenten schoon en snij klein. Zet alles op met koud water en breng aan de kook. Laat 18 minuten trekken.

Passeer de fond door een fijne zeef, kook in tot driekwart en zet apart.

De rijst. Zet de draadjes saffraan in de week in een kopje in een bodempje witte wijn.

Neem 4 kopjes visfond en breng aan de kook met 50 gr boter. Stort hierin 2 kopjes rijst.

Voeg de geweekte saffraan toe en breng weer aan de kook. Roer de rijst los van de bodem. Sluit de pan en laat op een zo klein mogelijk vuur 10 minuten staan. Neem al die tijd het deksel NIET van de pan.

Draai het gas uit en laat nog eens 10 minuten staan.

Roer de rijst los met een vork en zet de gesloten pan warm weg.

De forellen. Snij de vissen aan de rugkant in. Snij aan kop en staart de ruggengraat door en verwijder deze samen met de ingewanden. Spoel de vissen goed uit en dep droog. Besprenkel de binnenzijde met citroensap, bestrooi met zout en vul de holtes met de rijst. Druk goed aan. Indien de vissen schoongemaakt worden aangeleverd moet de ruggengraat uiteraard via de reeds opengesneden buikzijde worden verwijderd en dient de rug niet meer te worden ingesneden. Vul de vissen met de rijst en naai de buik met een grove steken dicht.

Verhit 150 gr geklaarde boter en bak de vissen aan beide zijden aan. Draai voorzichtig om. Doe de forellen over in een braadslee en begiet met de braadboter. Zet in de oven en laat in circa 10 minuten gaar, maar niet te gaar, worden. Bedruip af en toe met het braadvocht.

Haal de forellen uit de oven en hou onder alufolie zo kort mogelijk warm.

De saus. Pel en snipper de sjalotjes. Hak 4 eetlepels dille, bewaar de stengels. Maak een blanke roux van de bloem en de 80 gr boter, d.w.z. smelt de boter, maar laat niet kleuren. Roer de bloem erdoor en laat 5 minuten op laag vuur garen, zonder te kleuren.

Verhit 25 gr geklaarde boter en zweet hierin de sjalotjes en de dillestengels aan, ook zonder te kleuren. Blus af met citroensap en voeg visfond toe. Laat 10 minuten trekken.

Voeg de bouillon bij gedeelten aan de roux toe en warm al roerend goed door. Passeer door een bolzeef. Proef de saus en breng op smaak met peper, zout en een scheutje Pernod.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Warm de saus goed door en roer er de gehakte dille, de crème fraîche en de garnaaftjes door.

UITSERVEREN:

Leg op voorverwarmde borden een gevulde forel. Omkrans met braadboter en nappeer met de saus. Garneer met een partje citroen en een takje dille.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW; Hv'tS a.i.)

Am2002-06-03

Preiselbeersorbet

Een sorbet voor 15 personen

EEN SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Servies: 15 koude champagnecoupes

Tijd uitserveren: *21.30 UUR*

3 dl preiselbeersap

3 dl rode wijn

3 sinaasappelen

2 el rasp van sinaasappelschil

90 gr eiwit

BENODIGDHEDEN:

75 gr suiker

1 dl water

1 potje preiselbeercompote

VOOR DE GARNERING:

15 partjes sinaasappel

poedersuiker

toefjes munt

BEREIDING:

De sorbet. Los de suiker op in 1 dl kokend water. Passeer er de preiselbeercompote door een grote bolzeef in. Voeg preiselbeersap, rode wijn en sinaasappelrasp toe en breng al roerend aan de kook. Laat heel even trekken. Passeer opnieuw, maar nu door een fijne bolzeef.

Laat afkoelen en doe in de sorbetière.

Klop het eiwit stijf en voeg dit na een kwartiertje aan de compositie toe in de ijsmachine en laat tot ijs draaien.

De garnering. Snij plakjes van de ongepelde sinaasappels. Snij deze overdwars doormidden.

UITSERVEREN: Doe twee kleine bolletjes ijs in de coupes. Zet een half sinaasappelpartje op de rand, bestrooi het geheel met poedersuiker en zet er een toefje munt op.

Eet smakelijk (HL. KvH. YK. PGW: Hv'tS a.i.).

Am2002-06-04

Wiener Schnitzel

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Serviesgoed: 15 warme borden,

Tijd uitserveren: 22.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

15 kalfsschnitzels à 100 gr

bloem

heelei

zout

750 gr geklaarde boter

paneermeel van 15 sneetjes casinowit

VOOR HET GARNITUUR:

aardappelsalade:

1,5 kg niet te grote aardappelen

1,5 l hete runderbouillon

3 el witte wijnazijn

3 el zonnebloemolie

zout, vers gemalen peper

½ bosje peterselie

milde paprikapoeder

spinaziesalade:

200 gr gewone bladspinazie (geen wilde)

een vinaigrette van witte wijnazijn, peper,

mosterd; zout, zonnebloemolie en een

vleugje knoflook, evt. wat poedersuiker

1 bosje peterselie

3 citroenen

Een klassieker uit de Weense keuken, maar wellicht vaker mis- dan op de juiste wijze gebruikt. Een gebakken schnitzel moet aan de buitenkant zo droog zijn dat een dame er --uiteraard per ongeluk-- op zou kunnen gaan zitten zonder haar kleding vet te maken. Het paneerjasje moet aan het eind van het bakproces gesouffleerd en los van het vlees zijn.

BEREIDING:

De aardappelsalade. Kook de aardappelen in de schil.

Pel de nog warme aardappelen en snij in dunne plakjes.

Vermeng de warme runderbouillon met azijn en besprenkel hiermee de aardappelplakjes.

Besprenkel het geheel met olie en kruid met versgemalen peper en zout. Laat afkoelen. In plaats van de olie kan men ook na het afkoelen de salade mengen met mayonaise (er is nog voldoende over van gerecht 1).

Hak 3 el peterselie en zet apart.

De spinaziesalade. Was de spinazie en slinger droog in de slacentrifuge. Verwijder de steeltjes en scheur de grotere blaadjes in stukjes. Zet apart.

Maak een vinaigrette van 1 deel azijn op 3 delen olie met peper, zout, een tl mosterd en een vleugje knoflook. Zet apart.

Het paneermeel. Snij de casinosneetjes in blokjes en droog deze op een bakplaat in de oven. Draai in de Magimix met het stalen mes tot paneermeel. Zet apart.

De schnitzels. Klop de schnitzels eventueel tussen huishoudfolie met de platte kant van de keukenbijl lichtjes en niet te dun uit. De schnitzels moeten ongeveer 4 mm dik zijn. Maak aan de randen hier en daar een kleine insnijding, zodat ze bij het bakken niet kunnen kromtrekken.

Zet voor het paneren gereed: 1 plat bord met bloem, 1 plat bord met heelei licht opgeklopt met een scheut je melk m.b.v. een vork, 1 plat bord met paneermeel. Wacht met het paneren tot de schnitzels gebakken en uitgeserveerd moeten worden, anders worden ze vochtig!

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Kruid de schnitzels licht met zout en peper, wentel ze door de bloem en klop licht af.

Haal de bebloemde schnitzels door het ei en laat uitdruppen.

Wentel de schnitzels ten slotte door het paneermeel en zorg dat ze geheel bedekt zijn.

Schud het overtollige paneermeel eraf.

Zet 4 tefalpannen op het vuur en verdeel er de geklaarde boter over. Er moet echt een duimdikke laag vet in de pan liggen. Laat goed heet worden. Leg hooguit 4 schnitzels in een pan en bak de onderkant 1½ minuut goudgeel tot lichtbruin. Keer de schnitzels om en behandel de keerzijde op dezelfde manier.

Het is belangrijk de pannen tijdens het bakproces regelmatig heen en weer te schudden, zodat het hete vet over de bovenzijde wegspoelt en het laagje paneer kan gaan souffleren.

Haal de schnitzels uit de pannen en leg ze even op keukenpapier.

UITSERVEREN: Leg op voorverwarmde borden een schnitzel. Garneer bovenop met een toefje peterselie en een schijfje of partje citroen. Leg er wat aardappel- en spinaziesalade bij. Zet de rest hiervan op tafel.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW; Hv'tS a.i.)

Am2002-06-05

Linzer Torte

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180° C

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR HET MÜRBETEIG:

150 gr patentbloem

150 gr Zeeuwse bloem

300 gr gehakte hazelnoten

300 gr koude boter

300 gr witte basterdsuiker

1 zakje bakpoeder

60 gr heelei

30 gr eidooier

sap en rasp van een ½ citroen

2 tl kaneel

1 msp kruidnagelpoeder

300 gr aalbessenconfituur

ouwelvellen

ei om te bestrijken

80 gr amandelschaafsel

poedersuiker

2 taartkarton

De Linzer Torte is naast de Sachertorte een van Oostenrijks beroemdste taarten.
De eerste recepten dateren reeds uit het begin van de 18^e eeuw.

BEREIDING:

Zeef de twee soorten bloem met het bakpoeder in een kom. Hak de hazelnoten fijn in de Magimix met stalen mes. Vermeng bloem, noten en basterdsuiker goed met elkaar. Snij de boter, die beslist zo koud mogelijk moet zijn, in kleine blokjes, doe bij het bloemmengsel en snij m.b.v. twee messen de blokjes boter door de bloem, zodat er a.h.w. erwtgrote vlokjes ontstaan.

Voeg citroensap en -rasp en heelei met dooier toe. Kneed het deeg snel met een hand door tot een min of meer samenhangende bal. Overbewerk het deeg beslist niet. Doe de deegbal in een vel plasticfolie en leg minstens een halfuur in de koeling.

Beboter 2 kleine ronde springvormen en doe in elke vorm 1/3 van het deeg en druk plat.

Snij met de springvorm als mal twee cirkels uit de ouwelve11en. Leg op het deeg een ouwelcirkel en zorg dat het deeg goed bedekt is. Roer de aalbessenconfituur los en verdeel over de ouwelve11en, maar laat aan de rand een vingerdikte vrij.

Rol van de rest van het deeg potlooddikke rolletjes en maak hiervan een grof rasterwerk over de confiture.

Maak nu dikkere deegrol, druk deze plat en leg hem als rand langs de ring van de springvorm. Druk goed aan, zodat er tijdens het bakken geen confiture onderdoor kan lopen.

Bestrijk met heelei en bestrooi met amandelschaafsel, maar laat de rand daarbij vrij. Bak de taart af in circa 1 uur.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen in de vorm.

UITSERVEREN: Verwijder de rand van de springvormen. Breng de taarten over op een taartkarton. Bestrooi de rand rijkelijk met poedersuiker en snij in punten. Leg een punt op dessertbordjes. Serveer met een kopje koffie.
Eet smakelijk (HL. KvH. YK. PGW; Hv'tS a.i.) *Am2002-06-06*