de boerderij

Specialiteiten

Pâté maison

Filets de sole Floréal

Goulash à la minute

Ris de veau Richelieu

Steak de veau Duxelles

Châteaubriand sauce poivre

Canard à l'orange

Café glacé

Les plats de gibier (en saison)

Speciale wijnen

Sancerre 1967
Médaillon d'or 1968, Paris

Corton Charlemagne 1963
mise d'origine, Ancien Domaine des Comtes de Grancey

Forster Mühlweg, Riesling, Spätlese 1962

Riesling Sélection exceptionnelle 1964

Château Gruaud Laroze, M.C. 1961

Château Cantemerle, M.C. 1955

Château Lynch-Moussas, M.C. 1962

Aloxe Corton, mise d'origine, 1957

Ile des Vergelesses, mise d'origine, 1962

Bisque d'anguille

Voor 4 personen: 250 g dunne aal - 75 g boter - 250 g dikke aal (voor garnituur) - bouquet garni: ui, knolselderij, peperkorrels, laurier - 75 g bloem - 1½ liter visbouillon - gehakte kervel - room - zout

De 250 gram dunne aal in de boter blond fruiten met een bouquet van gesneden ui, knolselderij, gewreven peperkorrels en laurier. Vervolgens de bloem al roerende toevoegen en wanneer de bloem gaar is, ¾ liter visbouillon toevoegen. De soep rustig laten koken tot de paling geheel gaar is en vervolgens door een fijne zeef passeren.

De dikke aal fileren, in stukjes snijden en pocheren (niet te gaar laten worden) in wat visbouillon. Deze aal aan de bisque toevoegen met wat room en fijn gesneden kervel. Eventueel nog wat zout toevoegen.

Canard à l'orange

Voor 2 personen: 1 wilde eend - zout - boter - ui - peperkorrels - laurierblad - tomaten - cognac - rode wijn - (desgewenst) siroop van perziken - geconfijte sinaasappelschilletjes - Grand Marnier

De eend zouten en in boter braden. De eend doormidden snijden, de karkassen eruit halen en de twee helften warm houden. De karkassen aanzetten met gesneden ui, gewreven peperkorrels, laurier en tomaten, flamberen met cognac. Hierna nog wat fond en rode wijn toevoegen, tezamen met een dunne béchamel en een siroop van perziken compôte. Deze saus goed door laten koken en passeren door een fijne zeef. De warme eendhelften garneren met fijngesneden (en julienne), in suikerstroop geconfijte sinaasappelschilletjes. De saus afmaken met Grand Marnier.

Als garnituur hierbij: appelmoes en per persoon een halve uitgeholde sinaasappel, gevuld met een macédoine de fruits.

Café glacé au Cordéal Médoc

Vanille ijs - ongezoete, geslagen room - fijn gehakte nougatine - koffiesaus (voor ¾ kg suiker, 300 g gemalen koffie) - Cordéal Médoc

Koffiesaus: de suiker laten carameliseren en aan de gebruinde suiker voorzichtig al roerende de gemalen koffie toevoegen en wanneer suiker en koffie vermengd zijn, de pan van het vuur nemen en langzaam wat water erdoor roeren. Weer op het vuur zetten en laten koken tot de saus de dikte heeft van siroop. Passeren door een zeef, waarin wat watten is gelegd. De koffiesiroop af laten koelen en, eenmaal koud, vermengen met ongezoete geslagen room en een scheut Cordéal Médoc. Deze goed dekkende saus over het vanille ijs doen en garneren met fijngehakte nougatine.

DE BOERDERIJ

H. F. Wunneberg - K. Leidsedwarsstraat 69, Amsterdam, telefoon: 020-236929

In het hart van Amsterdam, nabij het Leidseplein, ligt De Boerderij, in 1667 een herberg vanwaar de diligences naar Arnhem vertrokken en waar bij aankomst de reizigers een goed onthaal vonden na een vermoeiende, lange tocht. De postkoets staat vereeuwigd in de fraaie gevelsteen die dit karakteristieke Amsterdamse huisje siert.

Het interieur met zijn zware balken en intieme atmosfeer, roept de herinnering op aan lang vervlogen dagen en nog steeds komen de gasten vanuit het gehele land en van ver over de grenzen naar dit 300 jaar oude eethuisje, dat in 1952 werd overgenomen door restaurateur H. F. Wunneberg.

De specialiteiten die hij, puttend uit zijn ruim 50-jarige ervaring in de fijne keuken creëerde, brengen vele gourmets naar de Boerderij, waar zoon Rudy de culinaire traditie zal voortzetten. De kookkunst, van zijn vader geleerd, heeft Wunneberg jr. vergroot door in Belgische en Franse restaurants te werken, o.a. Ledoyen te Parijs.

In 1964 en 1966 maakten vader en zoon deel uit van een Amsterdam-promotion groep en in New York, Winnipeg, Toronto, Montreal en Vancouver konden zij hun specialiteiten voor leden van gourmet societies laten opdienen.

Deze specialiteiten komen in De Boerderij nog steeds van eigen hand. De fijne smaak van de gerechten wordt langs een natuurlijke weg bereikt. Diepvries en blik zijn taboe, tenzij geheel onvermijdelijk en in De Boerderij worden dan ook uitsluitend verse groenten geserveerd.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum