de zwaan

Specialiteiten

Pâté maison, salade Waldorff

Champignons à l'escargot

Turbot Mata Hari

Langue et ris de veau Deauville

Noisettes de veau Brillat Savarin

Châteaubriand Stroganoff

Tournedos Moëlle

Coq au vin

Crêpes aux cerises

Noisette glacée

Speciale wijnen

Château Branaire 1959
St. Julien

Château Clos des Jacobins 1962

Château La Tour de Mons 1959
Margaux

Château La Gaffelière-Naudes 1955
Mise du château

Château Talbot 1959
Mise du château

Côte de Beaune Villages 1962
Louis Latour

Beaune 1961
Clos de l'Ecu Jab. Vercherre

Corton Grancey 1962
Louis Latour

Sancerre 1966
Clos de la Poussie

Corton Charlemagne 1964
Louis Latour

Turbot Mata Hari

Voor 4 personen: 1½ kg dikke verse tarbot - court-bouillon met veel bouquet - witte wijnsaus - kreeftesaus - escalopes van kreeft - plakjes truffel

Was de tarbot en pocheer de vis au court-bouillon met veel bouquet. Verwijder zorgvuldig vel en graten en leg de vis op een platte verwarmde schotel. Bedek de ene helft met witte wijnsaus en garneer die helft met stukjes kreeft; bedek de andere helft met kreeftesaus en garneer met plakjes truffel.
Als garnituur hierbij: worteltjes en aardappelpuree.

Witte wijnsaus:
Klop 5 eierdooiers au bain marie stevig gaar met 1 deciliter droge witte wijn. Smelt 100 gram boter en voeg deze langzaam al kloppende erbij. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Kreeftesaus:
Snijd een rauwe kreeft van 400 gram overlangs in stukken en zet deze aan in boter tot ze rood gekleurd zijn, flambeer dan met 40 gram cognac. Voeg er een bouquet aan toe van: 1 prei, 1 wortel, ½ bosje selderij en enkele gekneusde peperkorrels, en laat alles tezamen even sudderen. Neem de kreeft uit de saus en houd het vlees apart warm, stamp de schalen fijn en doe dit pulver terug in de pan. Voeg wat tomatenpuree en enkele laurierbladeren toe, benevens 100 gram bloem. Laat de bloem al roerende gaar worden en giet dan 1 liter visbouillon in de pan. Laat de saus tot de helft reduceren, passeer hem door een fijne zeef en breng de saus met zout, peper en cayennepeper op smaak.

Tournedos Moëlle

4 mooie tournedos van 150 g - peper - zout - olijfolie - ½ fles rode Bordeaux - 50 g dragon azijn - peterseliestelen - bieslook - arrowroot - 4 plakken merg - dragon blaadjes

Bak de met zout en peper bestrooide tournedos snel aan beide kanten bruin in een weinig hete olijfolie. Neem het vlees uit de pan en voeg bij de jus in de pan de Bordeaux, azijn, wat peterseliestelen en bieslook. Laat het vocht tot ¾ indampen en bind het licht met wat arrowroot. Leg op iedere tournedos een mooie plak merg en wat fijn gesneden dragonblaadjes. Breng de saus op smaak met peper en zout en giet de saus door een zeef op de tournedos.

Noisette glacée

Voor 4 à 5 personen: 4 eieren - ¼ liter slagroom - 150 g suiker - 40 g Noisette likeur - hazelnoot pâté - enkele gebrande, gekneusde hazelnoten

Klop de slagroom goed stijf met suiker en hazelnoot pâté. Sla de eieren goed stijf au bain marie en klop ze daarna weer koud. Meng de slagroom en de eieren met de likeur vlug door elkaar, vul dan glazen coupes met dit mengsel en zet ze in de diepvries. Neem de coupes 15 minuten voor het serveren uit de diepvries en maak ze op met slagroom en hazelnoten.

DE ZWAAN

A. Peijnenburg - Markt 7, Etten-Leur, telefoon: 01608-2696

Midden in het dorpje Etten ligt de oude Markt, een idyllische trefplaats voor vele dorpelingen. Hier staat de voormalige dorpsherberg „De Zwaan", thans een culinaire trekpleister van de eerste orde. Het pand, daterend uit 1650, werd in 1957 met medewerking van Monumentenzorg gerestaureerd en verbouwd tot restaurant. Opvallend zijn de twee oude trapgevels en de vooruitspringende korfbogen boven de vensters. De gezellige glas-in-lood raampjes bieden uitzicht op de oude, legendarische „moeierboom" en het fraaie raadhuis. Alles straalt een gemoedelijke, landelijke rust uit.

Iedere vrijdagavond is er een speciale vis-avond met een keur van visschotels, geserveerd door kelners in schipperstrui en blauwe voorschoot. Dan is het gehele restaurant volgehangen met visnetten en worden in de viskramen oesters, kreeft, mosselen, tarbot, zalm, forel, rog, tong, paling, coquille St. Jacques en nog vele andere soorten zeebanket gesavoureerd.

Op andere dagen maken de gasten hun keuze uit een uitgebreide à la carte menukaart, waarin een Carte Spéciale is gevoegd, die elke maand verandert. De Zwaan geniet in deze snel opkomende industriegemeente en tot ver in de omtrek, bekendheid om zijn goede keuken en tevens om zijn steeds wisselende schilderijenexposities van bekende en moderne meesters. Ook aan de wijnen wordt door eigenaar A. J. Peijnenburg speciale aandacht geschonken, daarvan getuigt de wijnkelder die niet minder dan 20.000 flessen omvat.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum