het oude jachthuis

Specialiteiten

Nos terrines et pâtés

Crèmes aux aromates (en saison)

Omelette à l'oseille

Gambas José Antonio

Mignon de porc aux herbes aromatiques (en saison)

Entrecôte Cacciatora

Saupiquet des Amognes

Coupe 33

Speciale wijnen

Pouilly fumé de Ladoucette

Pinot d'Alsace 1964

Château La Tour de Mons
Grand vin Margaux 1962

Château Mouton Cadet
Pauillac Médoc 1962

Château Giscours,
Grand cru classé Margaux Médoc 1959

Clos de Vougeot 1962
Pierre Ponelle

Chambolle Musigny 1955
Alexis Collas

Omelette à l'oseille

Voor 4 personen: 4 eieren - 4 verse, fijngesneden zuringbladeren - 1 theelepel van ieder: verse gehakte lavas, peterselie, selderij - boter - 2 eetlepels room - zout - vers gemalen peper

De zuring, lavas, peterselie en selderij in een klontje boter laten „smelten", de room hieraan toevoegen en voorzichtig een beetje laten indikken (pas op voor schiften!). Op smaak afmaken met peper en zout. Ondertussen van de eieren een omelette maken, die niet gaar mag worden (baveuse) en deze bedekken met het mengsel van kruidenboter en room. Het mengsel kan zich dan nog een beetje vermengen met de nog niet geheel gare oppervlakte van de omelette. De omelette dichtvouwen en opdoen met wat fijn gehakte bieslook erover gestrooid.

Mignon de porc aux herbes aromatiques

Een varkenshaasje - zout - versgemalen peper en koreander - olijfolie - reuzel - 2 uien (fijngehakt) - verse tijm (fijngehakt) - cognac - coulis de tomates - room - marjolein (fijngehakt)

Wrijf het varkenshaasje in met zout, gemalen koreander en peper en braad het in een gietijzeren pan vlug bruin met half om half reuzel en olijfolie. Zodra het vlees bruin is, het deksel op de pan doen en het vlees op een heel laag pitje langzaam laten gaar worden. Het vlees uit de pan nemen en warm houden. Nu het braadvet uit de pan gieten, op een heel dun laagje na, en in de pan de uien en tijm gaar smoren, vervolgens flamberen met een scheutje cognac. Enkele eetlepels coulis de tomates (of tomatenpuree) erdoor roeren, zodat een dikke saus ontstaat en deze saus afmaken met een scheutje warme room en wat zout, naar smaak. Snijd het vlees in plakken van ongeveer een halve centimeter dikte, leg deze op een verwarmde schaal en overgiet het vlees met de saus. Strooi er wat verse, fijngehakte marjolein over.

Entrecôte Cacciatora

Voor 4 personen: 2 entrecôtes van circa 300 g - olijfolie - zout - versgemalen peper - 3 eetlepels sherry - 4 eetlepels rode wijn - ½ teentje knoflook - 3 à 4 eetlepels coulis de tomates (of 1 eetlepel tomatenpuree) - 1 theelepeltje gemalen venkelzaad

De entrecôtes in de hete olijfolie vlug dichtschroeien en met zout en versgemalen peper bestrooien. Het vlees uit de pan nemen en warm houden. Het braadvet met 3 eetlepels sherry en de rode wijn deglaceren en een beetje laten inkoken. Vervolgens de fijngewreven knoflook en de coulis de tomates toevoegen en afmaken met het gemalen venkelzaad.

In een coulis de tomates, die het midden houdt tussen een tomatensoep en tomatenpuree, wordt een flinke hoeveelheid tomaten verwerkt en voorts uien, knoflook, peterselie, selderij, rozemarijn, tijm, majoraan, basilicum, venkel, laurier, peper en zout. Men laat dit alles tezamen inkoken en wrijft de saus vervolgens door een zeef. Leg de entrecôtes op een warme schotel en giet de saus eroverheen.

HET OUDE JACHTHUIS

A. H. van Doesburg - Eursinge 12, Pesse (Dr.), telefoon: 05281-333

Het Oude Jachthuis, gelegen in de gemeente Ruinen, ademt de rust van de schone Drentse dreven. Het is ideaal gelegen, ongeveer 100 meter van het kruispunt Eursinge (6 km ten N.O. van Hoogeveen), bij het dorpje Pesse, waar de wegen van richting Zwolle en Twente tezamen komen en via Assen naar Groningen leiden. Het oorspronkelijke oude dorpscafeetje, annex boerderij, werd in 1960 door de familie van Doesburg omgetoverd tot een klein landelijk Frans/Drents = „Drants" restaurant, waarbij de oude stijl bewaard is gebleven.

Vader van Doesburg verzorgt de wijnen en de administratie, de vrouw des huizes ontvangt de gasten en ziet toe op de ontelbare details achter de schermen. De zoon zwaait de scepter in de keuken, komt bij de gasten informeren naar hun speciale wensen, en wroet in zijn kruidentuin (waarin 's zomers een 50-tal variëteiten) en in de verwarmde kas, die ook 's winters voorziet in de behoefte aan verse kruiden.

Waar vroeger de deel was, is nu een gezellige bar, waar men voor de maaltijd kan genieten van een Beerenburger of een Kir en vele andere dranken.

Gezien de beperkte accommodatie verdient het aanbeveling tevoren telefonisch een tafel te bespreken, vooral tijdens de weekends. Lunch wordt geserveerd tussen 12.00 en 14.30 uur en het diner vanaf 18.00 uur. Iedere maandag en de laatste drie weken van januari is Het Oude Jachthuis gesloten.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum