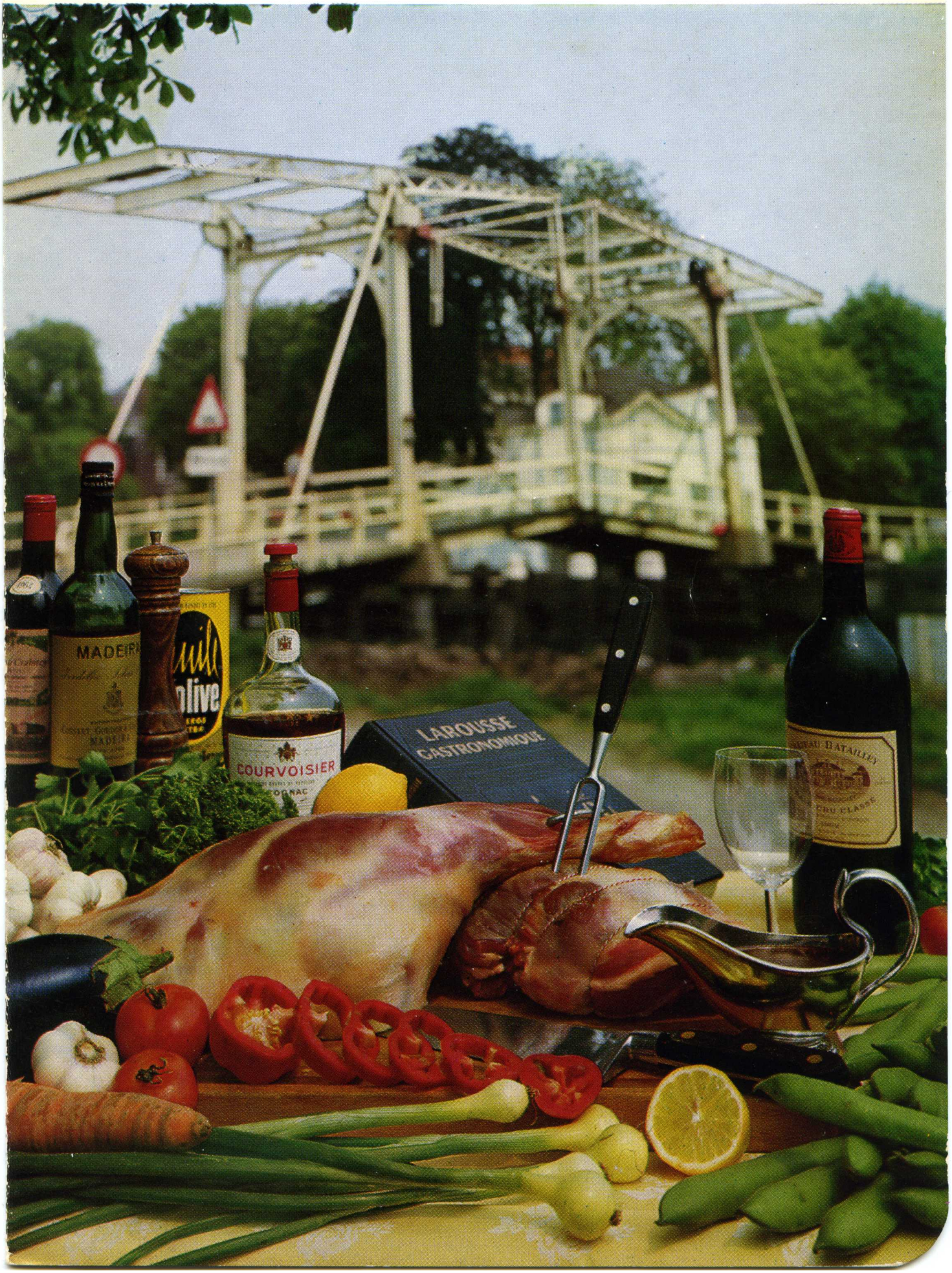
de nederlanden



Specialiteiten

Bisque de crevettes

Bisque de homard

Consommé double aux fines herbes

Gebraden lamsbout

Geroosterde lamsschouder

Gebraden lamsrug

Geroosterde lamscoteletten

Vele wildgerechten tijdens jachtseizoen

Sabayon à l'orange

Speciale wijnen

Château Margaux 1945/1960
Premier Grand Cru de Margaux 1961

Château La Mission Haut Brion 1953, 1955
Grand Cru Classé de Graves 1960, 1962

Corton Charlemagne 1963
mise d'origine Louis Latour

Beaune „Clos des Mouches" 1955/1959
Beaune, mise d'origine J. Drouhin 1961/1962

Château Talbot 1945, 1952
Grand Cru Classé de St. Julien 1955, 1957, 1958, 1960, 1961, 1962

Château Gruaud Larose 1945, 1952, 1953
Grand Cru classé de St. Julien 1955, 1957, 1959

Château Haut Brion 1926, 1928, 1944
Premier Grand Cru de Graves 1952, 1960, 1961

Château Trottevieille 1955, 1957, 1959
Grand Cru de St. Emilion 1960, 1961, 1962

Château Batailley 1955, 1957, 1959
Grand Cru de Pauillac 1960, 1961, 1962

Bisque de crevettes

1 kg garnalen, gepeld - boter - cognac - 150 g wortelen - 150 g uien - bloem - laurierblad - tijm - 1½ liter visbouillon (of vleesbouillon) - ½ liter witte wijn - (verse slagroom)

De garnalen in boter aanzetten, zeer heet en slechts 3 minuten, daarna afblussen met cognac. De uien en wortelen in grove stukken snijden en in boter aanzetten, dan bloem, laurierblad en tijm toevoegen, goed roeren tot de bloem gaar is, vervolgens de garnalen erbij doen en een liter visbouillon, of gewone bouillon, en 15 minuten laten koken. Alles door een zeef wrijven, een halve liter bouillon en een halve liter witte wijn toevoegen en de bisque nog even laten doorkoken.
Vóór het opdienen met behulp van een garde nog 100 gram boter of verse slagroom en een scheutje cognac erdoor kloppen.
Men kan ook de oude franse methode volgen en in plaats van tarwebloem, rijstebloem gebruiken. Nog oudere recepten vermelden het gebruik van rauwe rijst, die in het begin mee wordt aangezet, doch dan bestaat er grote kans op aankoeken. Ook houdt dit in, dat een langere kooktijd nodig is, hetgeen bij een bisque niet is aan te bevelen.

Gigot d'agneau à la Provençale

(gigot voor ca. 10 personen, épaule voor ca. 4 personen)

De lamsschouder (gewicht ca. 2½ kg met het been erin — ontbeend 1½ kg) leent zich goed voor een huiselijk gerecht. Bereiding à la Provençale houdt in, dat het vlees met knoflook, tijm en basilicum in zout fijngewreven, en met grof gemalen peper in olijfolie of boter wordt aangebraden, om vervolgens in een matig warme oven gaar te braden (drie kwartier voor de schouder, een uur voor de hele bout).

Na het braden het vlees uit de pan nemen, het braadfond afblussen met ¼ liter rode wijn en de saus verder afmaken met boter, en indien men dit heeft, demi glace de viande.
Indien men een licht gebonden saus wenst: een kleine roux aanzetten en deze met de verkregen braadjus nog 5 minuten laten doorkoken en zonodig met rode wijn en demi glace verdunnen en met rauwe boter opkloppen. Het nu verkregen resultaat is de zogenaamde Sauce Bordelaise, waaraan eventueel nog wat citroensap, tomatenpuree en knoflook kan worden toegevoegd.
Het verdient aanbeveling overjarig lamsvlees eerst 48 uur weg te zetten in een marinade van rode wijn, schijfjes wortel, uien, laurierbladeren en enkele knoflookteentjes. De marinade kan later worden ingekookt en aangewend bij de bereiding van de Sauce Bordelaise (rode wijnsaus).
De lamsschouder is het lekkerste met het been erin gebraden; bij het voorsnijden neemt men het pootje vast om van weerskanten van het schouderblad het vlees in plakken af te snijden.

Sabayon à l'orange

Dit zeer fijne nagerecht, een wijnschuimsaus, is gemakkelijk thuis te bereiden; de benodigde ingrediënten heeft men gewoonlijk in huis.

4 eierdooiers - 125 g poedersuiker - 1½ dl witte wijn - scheutje witte Curaçao of andere kleurloze likeur - partjes sinaasappel (zonder pit)

De eierdooiers met de poedersuiker en de witte wijn op een zacht vuur (of au bain-marie) flink opkloppen. Het beste kan dit geschieden in een steelpan met ronde hoekbodem. Wanneer de massa na 3 à 5 minuten kloppen schuimig en stijf is, een scheutje likeur toevoegen. De Sabayon bij voorkeur opdienen in een wijd glas of glazen coupe; het glas half vullen met partjes sinaasappel en verder opvullen met de warme Sabayon. Ter garnering een schijfje sinaasappel op de rand van het glas zetten.

DE NEDERLANDEN

O. E. K. Hartung - Duinkerken 3 - Vreeland, telefoon: 02943-1576

Het huis, waarin Hotel de Nederlanden met de rôtisserie Napoleon gevestigd is, werd in 1653 als boerderij gebouwd in het landelijke Vreeland, dat reeds in 1250 stadsrechten verkreeg. Sedert het huis in 1669 een herberg en tevens poststation werd, waar men de paarden kon verwisselen, staat het ten dienste van de gemeenschap.

Van 1698 tot 1851 was het in gebruik als rechthuis en mét de rechters en andere regeerders kwam ook de landsregeerder, koning Lodewijk Napoleon, aan wien de rôtisserie haar naam ontleent. Hij reed voor in een met zes paarden bespannen, gele koets, vergezeld van zijn ministers en van een garde te paard. In een volgrijtuig arriveerden zijn werktafel, zijn bed en het tafelzilver. De werktafel werd dan in de oostelijke hoekkamer geplaatst en aldus regeerde dan de koning met — naar een geschiedschrijver zeide — „een ijver, die hemzelven en anderen zenuwachtig maakt . . ." Lodewijk Napoleon en zijn gele koets behoren thans tot het verleden, evenals de postkoets, die verdrongen werd door het „ijzeren paard". Een portret van deze konkurrent, de eerste lokomotief „De Arent", hangt nu in de hal, in de vorm van een koekplank.

Sedert 1945 heeft „De Nederlanden" weer zijn oude bestemming, die van herberg, een benaming waarin de geborgenheid ligt besloten die men hier gaarne de gasten wil geven. Deze gasten behoeven thans niet hun eigen bed of tafelzilver mee te brengen en ook kan er, als het werkelijk móét, voor een werktafel worden gezorgd, maar het hoofddoel van de staf in deze vredige oude herberg aan de Vecht is, te zorgen dat iedere gast zich hier thuis kan voelen en ten volle van de bonne table kan genieten.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum