dikker & thijs

Specialiteiten

Frivolités „Henri Thijs", bestaande uit
saumon fumé
queue de homard
oeufs farcies au caviar
anguille fumée
pâté de foie gras

Saumon au court bouillon

Boîtelle aux délices de mer et soleil

Poularde Souwaroff

Canard à la presse (saison)

Bécassines Périgourdine (saison)

Speciale wijnen

Waldracher Hubertusberg Kabinett 1966
Orig. Abfüllung - Langenbach

Graacher Himmelreich Spätlese 1964
Orig. Abfüllung Reichsgraf von Kesselstatt

Hermitage „Chante Alouette" - grande réserve
Mise d'origine - Maison Chapoutier

Château Laroze 1964 - St. Emilion
Mise en bouteilles au château

Château Margaux 1958 en 1960
Mise en bouteilles au château

Iles des Vergelesses 1962
Mise d'origine - Louis Latour

Nuits St. Georges 1964
Mise d'origine - Louis Latour

Pommard les Epenots 1964
Mise d'origine - Louis Latour

Homard au whisky

Voor 4 personen: 2 gekookte kreeften van ca. 600 g per stuk - 1/2 liter bisque de homard - 1/10 l. Schotse whisky - 1/10 l. slagroom - 2 eierdooiers - 1 eetlepel boter - 1 eetlepel bloem - peper - zout - gekookte droge rijst voor 4 personen

Neem het kreeftvlees uit de schalen, houd de stukken zoveel mogelijk heel. Verwarm het kreeftvlees heel zachtjes in een goed gesloten pan met een weinig boter en de whisky (niet laten koken).
De saus: verwarm de bisque de homard zonder deze te laten koken. Laat de boter in een kleine sauspan uitbruisen zonder kleuren, voeg de bloem toe en laat dit gedurende 1 minuut gaar worden, voeg dan al roerende de bisque de homard toe en kook de saus 1 à 2 minuten, houd hem warm in een gesloten pan.
Klop de slagroom stijf en roer er de eierdooiers door. Nu bent u gereed voor de „finishing touch". Zet alles snel gereed.
Doe de rijst op in een voorverwarmde diepe schaal met deksel — leg in een tweede schaal (met deksel) het kreeftvlees — voeg het „whisky-nat" bij de saus, klop het slagroom-mengsel erdoor, breng de saus op smaak met peper en zout en giet de saus over de kreeft.

Sole Zélande

Voor 4 personen: 2 zeetongen van ca. 600 g per stuk, gefileerd - 100 g boter - 1/2 dozijn oesters - 150 g vers gepelde garnalen - 1 kleine kreeft, gekookt (ca. 300 g levend gewicht) - 200 g verse champignons - aardappelpuree
Voor de saus: 1/2 fles droge witte wijn - 4 eierdooiers - 150 g boter (gesmolten) - witte peperkorrels - 1 klein uitje

Kook de tongfilets in water met een weinig zout en houd ze daarna warm in het kookvocht. Bak de oesters in de boter (bewaar het vocht) en besprenkel ze met citroen, houd ze warm in een matig warme oven en doe hetzelfde met de garnalen, het kreeftvlees en de champignons.
Was de oesterschelpen goed schoon, plaats ze op een grote schotel, aan één zijde, spuit de aardappelpuree rond de oesterschelpen en plaats de schotel in de oven.
De saus: breng het zeer fijn gehakte uitje tezamen met enkele stuk gestoten peperkorrels in de witte wijn aan de kook en laat het vocht op hoog vuur snel inkoken tot circa de helft, koel het pannetje in koud water tot het handwarm is en klop „au bain marie" de eierdooiers door de saus, voeg wanneer de dooiers zich beginnen te binden, onder voortdurend roeren langzaam de gesmolten boter toe. Voeg, indien de saus te stijf wordt, een beetje kookvocht van de vis toe, of nóg beter, het oesternat dat u bewaarde.
Leg de tongfilets twee aan twee naast de oesterschelpen, verdeel over de inmiddels warm geworden schelpen de oesters, garnalen, kreeft en de champignons, bedek de filets met de witte wijnsaus en garneer het geheel met schijfjes citroen, tomaat, peterselie, gehakte truffels, kreeftepootjes en staartjes, al naar gelang het u uitkomt.

Ris de veau Reine Juliana

Voor 4 personen: 500 g of 1 paar kalfszwezeriken - zout - citroensap - 200 g ganzeleverpastei - 4 eetl. boter - 100 g champignons - 50 g ossetong - 50 g ham - 20 g truffel - Madeira
Sauce Espagnole: 2 eetl. van ieder, fijngehakte ui, peterselie, selderij, wortel - 2 eetl. bloem - 2 eetl. boter - 1 laurierblad - 1 kruidnagel - 10 peperkorrels - 1/2 liter vleesbouillon - 1/4 liter rode wijn

Laat de zwezeriken gedurende 30 minuten in koud water weken, verwijder de vliezen en kook ze daarna zachtjes gedurende 15 minuten in water met 1 theelepel zout en 1 theelepel citroensap per 1/4 liter.
De saus: bak de soepgroenten in de boter lichtbruin, voeg de kruiden toe, de bouillon en de rode wijn, laat het geheel een half uur langzaam koken, bind de saus met bruine roux (laat 2 eetl. boter bruin worden, voeg hieraan gelijke hoeveelheid bloem toe en laat dit op het vuur kleuren; zodra de saus gebonden is, door een fijne zeef wrijven).
Smelt 4 eetlepels boter, zet daarin de zwezeriken aan en laat ze 10 minuten in een gesloten pan sudderen. Voeg de aan reepjes gesneden champignons, tong, ham en truffels toe, evenals de sauce Espagnole. Breng het geheel op smaak met Madeira.
Leg vlak voor het serveren twee tranches ganzeleverpastei op de zwezeriken. Deze zal dan langzaam smelten en de zwezeriken bedekken.

DIKKER & THIJS

H. J. van der Vecht - Prinsengracht 444, Amsterdam, telefoon: 020-67721

Op de hoek van de Leidsestraat en Prinsengracht, is het Dikker & Thijs complex als een culinair bastion vergroeid met het Amsterdamse stadsbeeld. In de winkel treft men de primeurs en verfijnde delicatessen aan, die in het befaamde restaurant Dikker & Thijs op de eerste verdieping ter tafel worden gebracht; op de begane grond biedt Café du Centre een snelle plate service, terwijl in het aangrenzende, schitterend gerestaureerde pakhuis anno 1737, de Prinsenkelder de intieme sfeer oproept van een oud-Hollands eethuisje.
In 1895 nam Dikker & Co. de gerenommeerde vis- en comestibleszaak over van J. C. van Laar, gevestigd aan de Kalverstraat, in het tweede huis vanaf de Dam. Spoedig daarop werd in de Kalverstraat op nummer 93 een nieuwe behuizing gevonden, maar pas in 1915 maakte de geheimzinnige „Co." zich bekend als de heer Henri Thijs, die jarenlang een naaste medewerker was geweest van Auguste Escoffier, de grootste maître de cuisine van de laatste 100 jaren en vernieuwer van de Franse keuken. In 1921 verhuisde Dikker & Thijs naar de Leidsestraat Nr. 82.
Dankzij de grote vakbekwaamheid van Henri Thijs werd Dikker & Thijs een culinair begrip in Nederland; zijn opvolgers hebben het restaurant voortgezet in de beste traditie van de grote leermeester Escoffier.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum