de beukenhof

Specialiteiten

Avocado Béatrice

Bisque de Zélande

Paupiettes de sole Lucullus

Homard et ris de veau Beukenhof

Filet de porc Hermitage

Châteaubriand en papillotte

Poussin à l'estragon

Framboises et groseilles au cassis de Dijon

Speciale wijnen

Wehlener Sonnenuhr feine Spätlese 1966
orig. Abfüllung - Bergweiler-Prüm Erben

Chassagne Montrachet 1966
mise d'origine, Louis Latour

Hermitage „Chante Alouette" grande réserve
mise d'origine, Maison Chapoutier

Château Corton Grancey 1964
mise d'origine, Louis Latour

Château Cantemerle 1962 Macau
mise en bouteilles au château

Château Pavie 1962 - St. Emilion
mise en bouteilles au château

Josephshöfer - Feinste Auslese 1961
orig. Abfüllung - Reichsgraf von Kesselstatt

Pâté maison en croûte

350 g kippelevers - 150 g kalfsniervet - 100 g lardeerspek - 100 g room - 100 g Madeira - 1 ui - 1 laurierblad - tijm - rozemarijn - peperkorrels - zout - een vel perkamentpapier

Voor de croûte: 250 g bloem - 100 g boter - 2 eierdooiers - 1 eiwit - zout - ± 50 g water

Bereiding van het deeg: (één dag tevoren klaarmaken) - De boter met een mes door de bloem hakken, zout, ei en vocht toevoegen en kneden tot een stijve bal ontstaat. Het deeg uitrollen op een met meel bestoven plank of aanrecht en de deeglap als een servet dichtvouwen. Na enkele uren het deeg wederom uitrollen en weer dichtvouwen en enkele uren laten staan. Dit nog eenmaal herhalen, daarna het opgevouwen deeg op een koele plaats laten rusten.

Vulling: Het door de molen gedraaide kalfsniervet zachtjes laten smelten, de fijngesneden ui, laurier, tijm, rozemarijn en wat stukgestoten peperkorrels toevoegen en zachtjes in het vet laten smoren, zonder te bakken. De kippelevers rauw door de gehaktmolen draaien, vervolgens vermengen met de room, zout, peper en Madeira. Het gesmolten vet zeven en langzaam door het levermengsel roeren zodat een gladde massa ontstaat.

Bodem en wanden van een klein cake-blik bedekken met perkament, het deeg dun uitrollen en het cake-blik hiermede van binnen bekleden. De dunne plakken lardeerspek op het deeg leggen en de vulling in het beklede blik storten, afdekken met plakjes spek en tenslotte de rest van het deeg. Het deeg overal goed dichtplakken met wat water, desgewenst nog wat deegfiguurtjes bovenop het deeg aanbrengen en de pâté in een matig warme oven gaar en bruin laten worden (ca. 1 uur). De pâté minstens 3 uur laten afkoelen en steeds snijden met een warm mes.

Truite rôtie „Comme au Moyen Age"

Voor 4 personen: 4 forellen - ¼ l melk - 125 g boter - ca. 250 g soepgroenten: prei, wortel, ui, selderij, peterselie, kervel, e.d. - tijm - 1 laurierblad - peperkorrels - zout - 125 g witte wijn

De forellen zouten en korte tijd in de melk leggen. De soepgroenten fijn snijden, goed wassen en drogen op een doek. De forellen in de hete boter bakken en wanneer ze mooi van kleur zijn, de soepgroenten en de kruiden toevoegen en even later meebakken. De forellen uit de pan nemen en de wijn aan de soepgroenten toevoegen en even tezamen laten sudderen.
De forellen op een warme schaal serveren, bedekt met de saus.
Als garnituur: salade waarin wat fijn geknipte bieslook is gemengd, en met kleine beboterde aardappeltjes, ook met een groen kruidje bestrooid.

Châteaubriand en papillotte met sauce Béarnaise

Voor 4 personen: 600 g biefstuk van de haas - 200 g verse champignons - 125 g boter - 50 g rundermerg - 100 g Madeira - peper - zout - een vel perkamentpapier

Voor de saus: 4 eierdooiers - 50 g witte wijn - 125 g gesmolten boter - gehakte dragon - peper - zout

De champignons wassen, afkoken in een weinig water met wat citroensap, in plakjes snijden en in wat boter bakken en de Madeira toevoegen. De biefstuk zouten en peperen en in wat boter snel dicht schroeien. Een vel perkamentpapier van ca. 50 x 50 cm tot een zak vormen, de biefstuk er in leggen, champignons en plakjes rundermerg er bovenop, de zak sluiten en op een vuurvaste schotel plaatsen.
In een voorverwarmde oven tenslotte de biefstuk circa 15 minuten laten bakken, waarbij het papier aan de uiteinden ook licht zal verschroeien. De geur en het sap blijven op deze wijze volledig behouden.

Sauce Béarnaise: De eierdooiers met de witte wijn opkloppen in een sauspan, die geplaatst is in een bakje heet water „au bain marie". Zodra het mengsel zich begint te binden, langzaam de gesmolten boter toevoegen onder voortdurend roeren, de fijngehakte dragon er door mengen en tenslotte de saus op smaak brengen met peper en zout.

Als groentegarnituur bij voorkeur: franse boontjes of een klein assortiment verse groente.

DE BEUKENHOF

Terweeweg 2-4, Oegstgeest, telefoon: 01710-53188

Restaurant De Beukenhof is gevestigd in een rustieke boerehoeve, daterend uit 1517. Bij de verbouwing tot restaurant is dankzij een zorgvuldig en artistiek beleid de oorspronkelijke stijl met zijn zware eikehouten balken, de wit-en-zwarte plavuizen en oud-Hollandse tegels bewaard gebleven.

Een fraaie verzameling antiek siert het intieme voorhuis, de sfeervolle bar, de gezellige eetzalen en de prachtige hooizolder, welke laatste zich bij uitstek leent voor partijen.

Het oorspronkelijke erf van de boerderij werd door tuinarchitecten omgetoverd tot een feeëriek mooie lusthof vol bloemen en heesters, met stille vijvers en fraaie beeldengroepen. Het restaurant dankt zijn naam aan de eerbiedwaardige oude beuk, die reeds in lang vervlogen tijden het erf beheerste. Dankzij de goede zorgen van ervaren hoveniers is de tuin, 's avonds bovendien verlicht door antieke lantaarns, in ieder jaargetijde een lust voor het oog.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum