't koetshuis

Specialiteiten

Pâté de volaille

Pot au feu

Bisque de homard frais

Truite au bleu - beurre battu à l'estragon

Faisan à la crème (en saison)

Selle d'agneau (en saison)

Poulet au bois de pin „Henri Frisch"

Délice de Marianne (dessert)

Pêche flambée

Pot au feu

Een krachtige vleesbouillon voor 4 personen - soepgroenten: 150 g wortelen, ½ bosje selderij, 3 preien, 1 ui - het vlees waarvan de bouillon getrokken is - korstdeeg - maanzaad

Trek van een goed stuk rundvlees op de gebruikelijke wijze een krachtige bouillon, genoeg voor vier personen. Snijd de soepgroenten klein en snijd het vlees in dobbelsteentjes. Breng bouillon, soepgroenten en vlees tezamen in een vuurvast potje. Sluit de deksel hermetisch af met een rand van korstdeeg en strooi kwistig maanzaad op het deeg. Zet het potje in een matig warme oven (150°) en laat de bouillon ongeveer 20 minuten trekken. Bij het nuttigen van deze pot au feu, die dank zij de afsluitende deegrand al haar aroma heeft behouden, is het heerlijk om ook de knappende deegkorst te eten, die gemakkelijk met een mes kan worden verwijderd.

Poulet au bois de pin „Henri Frisch"

Voor 4 personen: 2 panklare kippen - boter - zout

Zorg dat u verse, malse kippen voor dit gerecht neemt. Breng een stukje boter in iedere kip en een beetje zout, bind de kippen op en rijg ze aan een spit. Laat het gevogelte langzaam rondwentelen voor, bij voorkeur, een dennehoutvuur. Beginnen de kippen blaren te vertonen, giet er dan het afgedropen, opgevangen vet over en strooi er wat zout op, zodat ze een glanzend en goudbruin velletje krijgen. Na ongeveer 25 minuten worden de kippen geserveerd aan een miniatuur-spitje. Dit gerecht dankt zijn naam aan degene die het gebruik van het spit in Nederland in ere hersteld heeft.

Salade

Misschien verbaast het u hier voor een „doodgewone" groente als sla óók een recept aan te treffen. Maar het is juist deze groente die vaak zo mishandeld wordt en teneinde dit te voorkomen volgt hier een juiste behandelwijze:

Wrijf een houten slabak in met een klein beetje fijngeperste knoflook, vermeng een dessertlepel mayonaise met een halve dessertlepel wijnazijn en een druppeltje Worcestershire saus en verdeel dit mengsel over de slabak. Leg nu de HELE slablaadjes in de bak, strooi er wat zout en versgemalen peper overheen en giet er een scheutje olijfolie op.
Wentel de sla met een houten sla lepel-en-vork heel voorzichtig om en om, zodat de saus gelijkmatig verdeeld wordt en de sla zo min mogelijk kneust.

Pêche flambée

suiker - boter - 2 dl zuivere aardbeienpuree - citroensap - 8 halve perziken - gehakte gember - Crème de Cassis - cognac - vanille ijs - geschaafde amandelen

Bedek de bodem van een flambeerpan met een dunne laag suiker en laat de suiker met een klontje boter licht carameliseren. Voeg er vervolgens de zuivere aardbeienpuree en enkele druppels citroensap aan toe en laat dit tezamen even inkoken tot de saus „pakt".
Leg de voorverwarmde, halve perziken in de saus en „nappeer" ze ermede. Vul nu de holte van iedere perzik met gehakte gember en giet daarover een klein scheutje Crème de Cassis. Flambeer het gerecht met cognac.
Serveer de pêche flambée met vanille ijs en bestrooi het geheel met geschaafde amandelen.

'T KOETSHUIS

Mej. M. Frisch - Provincialeweg, Rhenen, telefoon: 08385-12034

Toen aan het einde van de tweede wereldoorlog Hotel „Berg en Bosch" te Rhenen afbrandde, begon het echtpaar Frisch in de bijbehorende stal, die aan het vuur ontkomen was, een rôtisserie- en daarmede kwam het eerste spit in onze vaderlandse culinaire wereld.

Dit landelijke eethuis, gelegen temidden van de uitgestrekte bossen van de Stichtse Heuvelrug, groeide langzaam en uitsluitend door de leuze „hoort, zegt het voort", uit tot een geliefd rustpunt voor vele gastronomen. Wanneer de winter vlucht voor de eerste zucht van de lente, is het heerlijk toeven in de prachtige en bloemrijke tuin, die zelfs een kreeftenput herbergt, waar de gasten de dieren van hun keuze springlevend uit het zilte nat kunnen vissen.

Dit vredige plekje werd op 6 augustus 1964 binnen een uur in de as gelegd door een vlamvattende frituurpan. Helaas mocht de heer Frisch de door hem gemaakte plannen voor de wederopbouw niet meer verwezenlijkt zien, daar hij een maand na de brand kwam te overlijden. Zijn kinderen zetten zijn plannen om in werkelijkheid en zodoende herrees een nieuw Koetshuis in oude stijl, als een phoenix uit haar as. Ziehier een stukje historie van een eenvoudige paardestal, die het geluk heeft gehad een beetje meer bekendheid te verwerven dan zijn soortgenoten, maar zijn afkomst nog steeds niet verloochent. De ruif bevindt zich weer in het midden, en een geschonken paardentuig van het huis Habsburg draagt bij tot de typische landelijke sfeer.

Om teleurstellingen te voorkomen, verdient het aanbeveling voor een maaltijd in het Koetshuis tevoren een tafel te bespreken.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum