de kieviet

Specialiteiten

Fond d'artichaut royal
Aubergines farcies Méditerranée
Ratatouille de Provence
Truite ou sole à la nage
Sole à l'estragon
Filet ou médaillon de veau comme chez nous
Châteaubriand persillé
Châteaubriand à l'Empereur
Côte à l'os grillée à la Villette
Les fruits frais flambés à notre façon

Speciale wijnen

Château Trois Moulins 1952
St.Emilion, grand cru classé. Mise du château

Château Palmer 1958
Chatenac, médoc, 4me cru classé. Mise du château

Château Lynch-Bages 1961
Pauillac, médoc, 5me cru classé

Château Gruaud-Laroze 1965
St.Julien, médoc, 2me cru classé. Mise du château

Clos de la Roche 1961
Cave Joseph Drouhin, à Beaune. Mise d'origine

Hospices de Beaune 1961
Cuvée Maurice Drouhin. Mise d'origine

Puligny-Montrachet „Pucelles" 1964
Cave Joseph Drouhin, à Beaune. Mise d'origine

Château de Sancerre 1965
A. C. Marnier Lapostolle. Mise d'origine

Sancerre rosé 1966
Cave Crochet à Rué. Mise d'origine

Riesling grande réserve 1966
Léon Beyer, Eguisheim. Mise d'origine

Aubergines farcies Méditerranée

2 middelgrote aubergines - 2 eetlepels gesnipperde ui - boter - 2 eetlepels fijn gesneden champignons - 2 eetlepels fijn gesneden tomaten (gepeld, pitten verwijderd) - 100 g krab - 2 teentjes knoflook - Noilly Prat - paprikapoeder - vers gemalen peper - zout - room - witbrood - boter

Was de aubergines, snijd de stelen er af en halveer ze overlangs. Hol de aubergines uit en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Fruit de gesnipperde ui aan in wat boter, voeg er de champignons bij, de tomaten, krab en de fijngesneden knoflook. Flambeer met Noilly Prat. Voeg de kruiden, paprikapoeder, peper, zout en wat room toe en bind het mengsel met wat fijn gewreven witbrood. Vul met deze farce de aubergines en bedek de vulling met een kaassaus. Zet de aubergines in een vuurvaste schotel in de oven om te gratineren.

kaassaus: ½ liter melk - 40 g bloem - 40 g boter - 1 glas witte wijn - 30 g kirsch - 3 eierdooiers - 100 g parmezaanse kaas
Kook van de boter, bloem en melk een saus, roer hierdoor de witte wijn en vervolgens één voor één de eierdooiers, tenslotte de kaas.

Châteaubriand à l'Empereur

800 g biefstuk van de haas - zout - peperkorrels - boter - 20 g ui - 20 g worteltjes - 20 g prei - 2 eetlepels tomatenpuree - vers gemalen zwarte peper - paprikapoeder - marjolein - rozemarijn - tijm - dragon - 2 teentjes knoflook - ca. 60 g cognac - 1 dl kalfsjus - 1 dl room

Bestrijk de biefstuk met zout en gemalen peperkorrels, braad hem snel in de boter bruin, neem hem uit de pan en houd hem warm.

Voeg aan de jus in de pan de ui toe, de worteltjes en prei, alles klein gesneden, en giet vervolgens het vet van de jus. Voeg nu de tomatenpuree toe, vers gemalen peper, paprikapoeder, fijn gehakte marjolein, rozemarijn, tijm, dragon en knoflook. Flambeer de saus met cognac en voeg vervolgens de kalfsjus toe. Goed doorroeren en afmaken met wat room.

Serveer de châteaubriand op een warme schotel met eroverheen de warme saus.

Les fruits flambés à notre façon

Hiervoor kan men vrijwel iedere soort vruchten gebruiken, zoals bij voorbeeld perziken, abrikozen, peren, ananas of aardbeien.

Begin met een sausje te maken van suiker en citroen en leg hierin de vrucht. Nu wordt dit sausje geflambeerd met de bij de vrucht passende dranken.

Voorbeelden: Perziken - Persico, Kirsch, Marasquin
Abrikozen - Apricot brandy, Rhum
Peren - Advocaat, Vieille Cure, Framboise
Ananas - Vieille Cure, Framboise, Marasquin
Aardbeien - Cassis, Framboise plus sinaasappelsap

DE KIEVIET

Luigi Gandini - Stoeplaan 27, Wassenaar, telefoon: 01751-9203

De beroemde „Route du Bonheur" leidt via de Wassenaarse Stoeplaan naar de Auberge „De Kieviet". In lang vervlogen dagen bevond zich hier een uitspanning, die men per vigilante bezocht en waar men thee dronk. Nog steeds vormt de theetuin een gezellig punt van samenkomst voor velen.

Vijftien jaar geleden opende Luigi Gandini in de bekende theetuin zijn Auberge, die hij na een brand, veroorzaakt door een vonk uit de tournebroche, in 1957 geheel liet herbouwen en moderniseren. Thans beschikt „De Kieviet" over geriefelijke logeerkamers met bad, toilet en telefoon, en over een aantal zalen voor recepties, diners en partijen. Luigi Gandini ontvangt zijn gasten in de fleurige entourage van deze „Relais de Campagne", waar zij kunnen genieten van het wekelijks wisselende „menu gastronomique".

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum