

À la van alles

Veel van de gerechten die tijdens het huwelijksdiner werden opgedist hebben een naam die iets zegt over de bereidingswijze. Deze manier van recepten beschrijven is populair geworden dankzij de Franse topchef Antonin Carême, die de Franse keuken vernieuwde. En heel verrassend, een recept dat een Engelse oorsprong lijkt te hebben, namelijk vernoemd naar een mevrouw Constance. Nu zouden we al die sausjes overigens veel te machtig vinden, maar in de 19de eeuw was dit heel chic en smakelijk.

À la Reine: petit paté's ... Pasteitjes met blanke kippenragout.

À la St. Cloud: Saus met truffels... Snijd een truffel in piepkleine blokjes. Laat ze even smoren in een klein beetje boter, doe er vier keukenlepels veloutésaus bij en twee met consommé. Laat het koken en reduceer de saus, monteer met boter. Aldus Alexandre Dumas père.

À l'Anglaise: Hak 4 hardgekookte eidooiers heel fijn en meng die in een sauspan met genoeg half gebonden Velouté saus, voeg een snuf peper, nootmuskaat, het sap en een citroen en een beetje ansjovisboter. Antonin Carême. Hoort eigenlijk bij een entrée met gevogelte.

À la Marechal, Riz de Veau Kalfszwezeriken kuisen en koken en laten afkoelen, snijd ze in twee stukken zodat je twee vlakke zijden hebt. Snijd er ovalen uit van gelijke grootte. Licht zouten, beetje witte peper, haal ze door de boter en paneer ze. Bak ze en leg ze in een krans op een schotel en serveer er vleesjus bij met het sap van een citroen. Aldus Jules Gouffé in 1871.

À la Richelieu: Hak vier uien klein, stoof ze in geklaarde boter goudbruin, laat ze uitlekken op een paardenharen zeef, en kook ze in twee tot 3 eetlepels consommé met een beetje suiker, wat geraspte nootmuskaat en wat grof gemalen peper. Voeg 2 tot 3 eetlepels Allemande saus toe, een beetje kippenjus, en een beetje boter. Zeef de saus door een doek onder druk. Je kunt er een eetlepel fijngehakte en geblancheerde kervel aan toevoegen. (Carême, L'Art de la cuisine française au XIX siècle)

À la Constance: Côtelettes d'agneau à la Constance

Nodig voor 4 personen: 8 lamskoteletten, een beetje azijn, 1 bouquet garni, 6 peperkorrels, 1 pint witte chauxfroid saus (zie onder), 1 eetlepel munt, aspic gelei (zie onder, 2 porties nodig), mayonaise saus (zie onder), 1 ui, 1 wortel, zout, peper, 2 kropjes sla, ½ pint bouillon, 1 oz boter, 2 ozs bacon.

Snijd de koteletten uit het beste deel van de nek van het lam en snijd ze netjes bij. Smelt de boter in de pan, snijd de bacon in blokjes en snijd de groente in blokjes. Doe bacon, groente, het bouquet garni en de peperkorrels in de boter in de pan. Laat een paar minuten aanbraden. Leg er dan de koteletten op. Voeg de bouillon toe en dek af met bakpapier en laat een half uur stoven aan de zijkant van het vuur (oftewel op een laag vuur). Hak de munt en besprenkel de munt tijdens het hakken met wat druppels azijn, zo blijft de munt groen. Roer de gehakte munt door de witte chauxfroid saus. Zodra de koteletten gaar zijn druk je ze plat tussen twee borden tot ze afgekoeld zijn. Snijd ze bij en giet er de saus over. Als de saus er netjes overheen zit begiet je ze met half gestolde gelei zodat er een mooi glanzend laagje over zit.

Was de sla en laat goed uitlekken en scheur de blaadjes in reepjes. Meng met de muntmayonaise en maak een toren in het midden van een schaal. Drapeer de koteletten, brede kant onder, tegen de slaberg aan, doe een manchet om de uiteinden van de botjes. Garneer de salade tussen de koteletten met miniblokjes aspic en strooi die ook over de rand van de schotel.

Witte Chaudfroid saus

Dit heb je nodig: ½ pint suprême saus (recept zie onder), ¼ oz gelatine, ¼ pint aspic gelei (zie recept onder), 1 gill room, zout.

Smelt de gelatine met de aspic gelei. Doe de sùpreme saus in een sauspan en roer er stap voor stap de aspic en gelatine door. Goed mengen, dan door een fijnmazige zeef gieten. Roer er de room door en gebruik volgens de instructies.

Sùpreme saus:

Dit heb je nodig: 2 ½ oz boter, 1 ¼ oz bloem, 56 peperkorrels, 1 bouquet garni, 1 int kippen- of kalfsbouillon, champignonsteeltjes, 1 gill room, zout.

Smelt 1 ½ oz van de boter in een sauspan. Roer er de bloem door en verdun met de blanke bouillon, breng al roerende aan de kook boven het vuur. Voeg dan de champignonsteeltjes toe, de kruiden, peperkorrels en het zout. Laat het een minuut of twintig tot een half uur zachtjes stoven. Zeef door een fijnmazige zeef in een andere sauspan. Voeg dan de room toe en roer in de saus tot hij warm is, maar niet kookt. Voeg dan de rest van de boter klontje voor klontje toe. Laat eerst ieder stukje rustig smelten en in de saus opgaan voor je het volgende toevoegt. Niet meer laten koken!

Mayonaise saus

Dit heb je nodig: 2 eidooiers, 2 gills olijfolie (er staat sla olie) 2 theelepels azijn, zout, peper, evt. wat mosterd.

Doe de eidooiers in een kom en voeg wat zout en peper toe. Roer de dooiers los en druppel er dan steeds wat olie bij, eerst druppel voor druppel dan wat sneller terwijl je de hele tijd s nel roert (ha, ik zou een garde nemen, of een mixer). Als de saus de juiste consistentie heeft voeg de azijn toe en als je wilt wat mosterd. Een eetlepel room verbetert de smaak enorm (ja hoor, Brits kookboek).

Aspic gelei

Dit heb je nodig: schil en sap van een onbespoten citroen. 1 ½ pint bouillon, stengel bleekselderij, blaadje foelie, uitje, worteltje, laurierblad, 2 kruidnagels, 12 peperkorrels, ½ theelepel zout, wit en schalen van 2 eieren, 1 1/12 ozs gelatine, 1 borrelglasje sherry, ½ borrelglasje malt azijn, ½ borrelglasje dragonazijn

Pel de ui, schrap het worteltje en snijd ze in stukken, was de selderijbleekstengel in snijd in stukken, en schraap met een zesteur de schil van de citroen. Doe alles in een grote schone pan en voeg de specerijen, het sap van de citroen, de azijnen, gelatine water en alcoholica toe. Klop de eiwitten stijf, verpulver de schalen en doe ze bij de rest in de pan. Klop dit met de

garde op boven het vuur tot het kookt en tot de gelatine gesmolten is. Laat het dan rustig een kwartier pruttelen. Leg een schone doek in een zeef en hang de zeef boven een grote kom. Besprenkel de doek met wat kokend water zodat de doek verzadigd is. Zorg dat eventueel water uit de kom gegoten is vóór je de gelei door de doek giet. Als de gelei niet helder is na de eerste keer herhaal je dit proces. Roer niet tijdens het doorlopen van de gelei. Laat de gelei opstijven in platte rechthoekige bakjes, zodat je gemakkelijk kunt snijden.

A l'Allemande: dikke Veloutésaus met: 2 eidooiers, 4 dl kalfs- of kippenbouillon, en 5 dl. Velouté saus. Meng met een garde, au bain-marie verwarmen, monteren met boter. Kan wat nootmuskaat en een spritz citroensap in. En van Alexandre Dumas père: stukjes champignon en geblancheerde peterselie en grof gemalen peper.

Veloutésaus: 40 gram boter, 40 gram bloem, 5 dl bouillon, hiervan maak je een roux oor de boter te smelten en daar de bloem door te roeren en heel langzaam te laten garen, zodra egale massa ontstaat doe je er de bouillon bij. Eventueel op smaak afmaken met peper en zout. Basissaus voor veel andere sauzen.