

MA CUISINE

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

MA CUISINE

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

1898

MA CUISINE

MA CUISINE

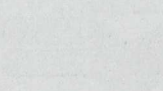
MA CUISINE

MA CUISINE

MA CUISINE

MA CUISINE

MA CUISINE



Auguste Escoffier

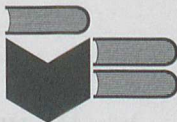
MA CUISINE

Escoffier voor iedereen

Vertaald door
Jill Elegeer

Onder redactie van
Jaap Klosse

Met een voorwoord
van Johannes van Dam, Jaap Klosse
en Jan Maesen



Ontwerp omslag: Het Vlakke Land
Productie: Het Vlakke Land, Rotterdam
Fotografie: Kris Vlegels, Beveren, België

Ma cuisine: Escoffier voor iedereen/Auguste Escoffier; vertaald [uit het Frans] door Jill Elegeer; onder redactie van Jaap Klosse. Houten: HES & DE GRAAF Publishers
Vertaling van Ma cuisine. 2500 recettes. Parijs, 1934

HES & DE GRAAF Publishers
Postbus 540
3990 GH Houten
www.hesdegraaf.com

1^e druk 1988
2^e druk, geïllustreerd, 2010

Licentie-uitgave België:
Uitgeverij C. De Vries-Brouwers bvba
Antwerpen

ISBN 978 90 5927 227 9
D/2010/ 0189/33
NUR 441



© 1988-2010 Nederlandse vertaling en bewerking HES & DE GRAAF Publishers BV, Houten. All rights reserved.
Oorspronkelijke titel: Ma Cuisine. 2500 recettes

INHOUD ESCOFFIER

(1846-1935)

Voorwoord	VII
1 Sausen	1
2 Garnituren	33
3 Soepen	49
4 Hors d'oeuvre	95
5 Eieren	121
6 Vis	151
7 Slachtvlees	247
8 Gevogelte	385
9 Wild	495
10 Gebraad	535
11 Koude bereidingen	553
12 Groenten	563
13 Deegwaren en Rijst	657
14 Nagerechten	673
Menu suggesties	811
Begrippenlijst	817
Register	823

AUGUSTE ESCOFFIER (1846-1935)

Als ooit in een paar woorden recht kan worden gedaan aan Auguste Escoffier, dan moet dat met het al afgezaagde zinnetje: Koning der koks, kok van koningen. Geen kok werd tijdens zijn leven met meer eer omhangen, en toch stierf hij in bijna dezelfde armelijke omstandigheden waarin hij geboren was. Escoffier kwam in 1846 op de wereld als zoon van de dorpsmid van Villeneuve-Loubet, in de Alpes Maritimes. Auguste had zijn zinnen gezet op het vak van beeldhouwer, want als knaap voelde hij zich aangetrokken tot de Schone Kunsten. Maar toen hij dertien was en zijn eerste communie gedaan had 'vertelden ze me dat ik kok moest worden. Er bleef me niets anders over dan te gehoorzamen,' zoals hij zelf schreef.

Escoffier werd koksmaat in het restaurant van zijn oom François. Gewone koks stonden toen niet in hoog aanzien, hoewel natuurlijk vele koks beroemd waren door de illustere gasten voor wie ze kookten, door de fraaie boeken die ze geproduceerd hadden of door de vernieuwingen die ze aanbrachten. Escoffier zou ze allemaal overtreffen en bovendien zou hij uit zijn moeilijke leerlingsjaren een grote compassie voor ook de eenvoudigste knecht overhouden. Niet alleen een creatief en machtig, maar ook een sociaal keukenvorst dus.

Aanvankelijk was Escoffier een kok als andere, een goede kok, maar een gewone kok. Zijn eerste boek, *Les fleurs de cire*, schreef hij toen hij negenendertig was, een boek over het kunstig vervaardigen van bloemen uit was. Was dat om zijn oorspronkelijke ambitie, die van beeldhouwer, nog wat lucht te geven?

In die tijd kookte hij in Monte-Carlo, in het Grand Hôtel. Daar was hij al de kok van beroemdheden, de groten van theater, industrie, adel en vorstenhuzen, die graag verkeerden met deze gedistingeerde kok die er meer als een literator uitzag. En het was ook daar, in Monte Carlo, dat hij in oktober 1884 César Ritz ontmoette. Ritz was de voor die tijd ideale hotelmanager en voor Escoffier was de ontmoeting met Ritz de belangrijkste uit zijn carrière. Ritz stichtte in veel van de grote steden in verschillende landen een nieuw soort hotelpaleizen, geschikt voor de internationale, beter gesitueerde reizigers die door het snelle spoor en de stoomboot voor het eerst comfortabel met de seizoenen mee konden reizen, als trekvogels. In de hotels van Ritz vonden ze een gegarandeerd standaard luxe onderkomen en in de grote luxe restaurants

bij de hotels werden schotels geserveerd die aan het brein en de meesterhand van een supra-nationaal keukengenie waren ontsproten: Escoffier. Waarheen ze ook reisden, de leden van de 'steam-set', overal konden ze dezelfde schitterende gerechten opgediend krijgen. Het is dan ook geen wonder dat Escoffier de noodzaak inzag een handboek voor koks te produceren om al die koks de gelegenheid te geven op alle wensen van de gasten in te spelen. Al rond 1880 had Urbain Dubois, leermeester van Escoffier en zelf auteur van een aantal prachtige, maar zeer negentiende-eeuwse kookboeken, Escoffier aangespoord zijn toen al grote kennis vast te leggen. Pas in 1898 kreeg hij de tijd daar een opzet voor te maken, maar verder dan dat kwam hij niet. Er moest gekookt worden. In het Parijse Ritz en daarna het Londense Carlton. In 1902 verscheen eindelijk het lang verwachte boek: *Le Guide Culinnaire*, vertaald in vijf talen, wat niet gering is voor een boek met 5000 'formules'.

Formules, want dit was een standaardwerk voor gevorderde professionele koks. Weliswaar hadden Gilbert en Fétu de inleidingen en technische verhandelingen voor hun rekening genomen, maar de recepten, die voor het merendeel inderdaad van Escoffier zelf waren, werden niet uitgebreid, handeling voor handeling, gegeven. Dat zou het boek te omvangrijk hebben gemaakt en de professionele koks hadden dat niet nodig. De meeste recepten die nu nog bekend zijn - de Pêche Melba, de Fraises à la Sarah Bernhardt of de Dodine au chambertin - begonnen mede door dit boek furore te maken. Maar Escoffier gaf de wereld niet alleen zijn ongeëvenaarde recepten. Hij was ook de grote hervormer van de arbeid in de keuken. Hij was het die voor het eerst de aanpak van de werkzaamheden in de keuken methodisch aanpakte. Maakte vroeger één kok een heel gerecht van begin tot eind, bij Escoffier werd de keuken ingedeeld naar de verschillende vormen van technieken, vaak ook verbonden met een bepaalde plek in de keuken. Elke groep met zijn eigen chef. Door goed teamwerk was de door Escoffier hervormde keuken in staat in korte tijd een gecompliceerd gerecht perfect op tafel te brengen.

Het is dus geen wonder dat Escoffier in zijn tijd werd beschouwd als de grote schepper van de restaurantkeuken. Bovendien was zijn keuken elegant en hield hij bij het ontwerpen van de balans en het contrast in zijn gerechten voor het eerst rekening met de smaak van vrouwen. Zij konden zich ook voor het eerst op hun gemak voelen in een door mannen overheerste wereld, zodat zijn culinaire reputatie door werkelijk niemand betwist kon worden. Escoffier was de koning van de koks en de gastheer die iedere vrouw zich een vorstin liet voelen, maar de huiselijke keuken had hij gedurende zijn grandioze carrière enigszins verwaarloosd.

Was het omdat hij de laatste jaren van zijn leven goeddeels in huiselijke sfeer doorbracht dat hij zich meer voor de goede 'cuisine bourgeoise' ging interesseren? Een feit is dat hij zich zijn leven lang er van bewust bleef dat ook zijn haute cuisine gebaseerd was op de burgerlijke keuken. Hoe het ook zij, zijn

laatste boek *Ma Cuisine* behandelt juist die huiselijke keuken. In tegenstelling tot de *Guide Culinaire* is dit boek geheel van zijn hand. Misschien dat daaraan de enkele onvolkomenheden te wijten zijn die in de Franse editie zijn binnengeslopen. Hoewel hij misschien wel zijn laatste dagen niet ver van zijn geboorteplaats sleet en in bijna dezelfde armoede, de naïeve kok die het vak bij oom François in de keuken moest leren, is hij echter nooit meer geworden. *Ma Cuisine* werd een jaar voor zijn dood, in 1934, gepubliceerd. In een welgevuld leven had Escoffier de cirkel volledig rond gemaakt.

Geraadpleegde literatuur: A. Escoffier, *Le Guide Culinaire*; idem, *Souvenirs inédits*; Marie-Louise Ritz, *Caesar Ritz*; E. Herbodeau, P. Thalmas, *Auguste Escoffier*.

JOHANNES VAN DAM

TOUJOURS FAITES SIMPLE

Wanneer je zoals Escoffier afwisselend te Londen, Parijs en Monte-Carlo resideert en intussen in immense brigades van palace-hotels als Savoy, Carlton of Ritz dirigeert, dan zijn de mensen al gauw geneigd je als een wereldvreemde vogel te beschouwen. Dan krijg je soms ongewild en onterecht een glitter- en poehapakje aangemeten.

Een man die zestig jaar aan het fornuis staat, die 73 is als hij met rust gaat, en die dan nog 15 jaar ononderbroken ten dienste van de kookkunst blijft door onvergetelijke publikaties, zo een man verdient een rijkere waardering dan een gouden business-etiket. Hij is zelfs onvoldoende omschreven met de eretitel van 'grootste vakspecialist aller tijden'.

Auguste Escoffier is een wereldberoemd man en zijn *Guide Culinaire* blijft het onvolprezen meesterwerk tussen alle standaardboeken over onze culinaire cultuur. Maar hij was vooral *mens*, in de edelste betekenis die men aan dit woord kan verbinden. Zo is het zelfs tekenend dat zijn laatste boek *Ma Cuisine* gewijd is aan de 'burgerkeuken' en behalve aan de restaurateurs vooral ook is opgedragen aan de zorgzame huismoeders om er de familiale levensvreugde mee te bevorderen. Het is een soort culinair testament dat in 1934 gepubliceerd werd: één jaar voor zijn dood. Misschien wilde hij zo de ware aard van zijn persoonlijkheid in volkomen evenwicht afronden?

Deze opvatting krijgt meer reliëf als we het sociale karakter van de mens Escoffier aan de hand van enkele details even belichten. Escoffier bleef ondanks zijn werk in Savoy, Carlton en Ritz - wereldtoppers eind 19de en begin 20ste eeuw - een eenvoudig sociaal bewogen man. Temidden van een exclusieve cliënteel van keizers, koningen en kapitaalkrachtigen mobiliseerde hij onopvallend overtallige keukenbrigades ter bestrijding van de armoede. Hij creëerde functies ter wille van de werkverschaffing. Zuiver economisch lijkt dit onverstandig. Zijn sociale visie gaf echter een bevredigend alternatief. Als allereerste lanceerde hij all-in menu's met vaste prijzen, waardoor het rendement verdubbelde en de omvangrijke keukenbezetting verantwoord werd. Eind 19de eeuw bleek hij zelfs promotor van conserven (hoewel uitsluitend voor tomaat in blokjes en soep in blik), niet uit lucratieve overwegingen, maar om de volksgezondheid en de tijdbesparing te bevorderen. Hij stichtte sociale fondsen voor bejaarde collega's en voor weduwen en wezen van oorlogsslachtoffers. Hij bekostigde de opvoeding van de kinderen

van zijn zuster en voelde zich gelukkig te midden van zijn kinderen en kleinkinderen.

Vaak wordt Escoffier voorgesteld als een technisch genie, als een creatieve kunstenaar, als een ongeëvenaarde, collegiale leermeester, als de illustere ambassadeur van de Franse keuken, en bovendien als een kunstminnend man, gefascineerd door opera, toneel en muziek. Te weinig als de filosoof, de humanist, als de mens die, ondanks zijn drukke praktijk en zijn onblusbare werkijver, de eenvoudige waarden van het leven in gezellige, huiselijke en familiale kring wist te appreciëren. De eenvoud, vriendschap en gemoedsrust gaven hem kracht. *Ma Cuisine* draagt hier ook de sporen van.

JAN MAESEN

INLEIDING

De kwaliteit van het leven begint veelal met het onderkennen daarvan. De groeiende belangstelling voor het koken heeft daar alles mee te maken en dat is zeer verheugend. Want het nijvere volk der Lage Landen was altijd zo bedreven in het 'savoir faire' dat het aan het 'savoir vivre' nauwelijks toekwam. Met het gevolg dat onze beste produkten over de grenzen verdwenen. Daar is op zichzelf niets tegen, ware het niet dat daarmee ook het gevoel voor kwaliteit verhuist en, helaas, naar het tweede plan, naar een niveau waarop meestal de prijs en niet de kwaliteit de keuze bepaalt.

Het koken à la Escoffier is in de eerste plaats een kwestie van filosofie. Een filosofie die gebaseerd is op respect voor wat de natuur voortbrengt. Uit dat respect komt de zorg voor goede lichamelijke en geestelijke gezondheid, en dus kwaliteit, voort. Die sfeer, die drijfveer, heeft Escoffier zelf duidelijk verwoord in de inleiding van *Le Guide Culinaire*, zijn andere grote vakwerk, dat door Wina Born voortreffelijk werd omgezet in een Nederlandse editie. Auguste Escoffier heeft zijn uiterste best gedaan om zijn kennis en filosofie, via *Ma Cuisine*, ook uit te dragen over de grenzen van de professionele keukens heen.

Bij de Nederlandse uitgave van de *Guide Culinaire* is men mijns inziens terecht uitgegaan van een integrale vertaling van het monumentale vakwerk. Voor *Ma Cuisine* was dat niet verstandig omdat dan de bruikbaarheid en vooral de toegankelijkheid in gevaar zouden zijn gekomen. Escoffier wilde geen kookboek maken voor de boekenkast. Zijn boek moest een stuk gereedschap zijn dat daadwerkelijk werd gebruikt. Wij hebben daarom in de eerste plaats getracht die toegankelijkheid zo groot mogelijk te maken. Van de ca. 2500 recepten hebben wij de ingrediënten uitgezocht en overzichtelijk op een rij gezet. Omdat wellicht niet iedereen weet wat een roux, een basis-saus, een sauce suprême en een noemt-u-maar-op is, hebben wij bovendien consequent verwezen naar de bladzijden waar de bereiding van de verschillende onderdelen kan worden teruggevonden.

Wat de culinair-technische kant van het boek betreft hebben wij nergens geprobeerd Escoffier te verbeteren, maar hebben wij wel aanvullingen en/of toelichtingen gegeven waar dat nodig leek. Daarbij hebben wij onder meer het keukentheorieboek van Moolhuis en Kempers geraadpleegd, waarin de Escoffiersausen en hun afleidingen duidelijker zijn ingedeeld dan in *Ma Cuisi-*

ne. De hoofdstukken vlees en vis zijn van inleidingen voorzien waarin de verschillende bereidingswijzen kort worden uitgelegd. Het resultaat is een uniek handboek voor niet-professionele koks, waarin naast recepten waaraan flink wat truffel en ganzelever te pas komt, ook zeer veel recepten voor heel eenvoudige restverwerking staan.

De oorspronkelijke inleiding van Escoffier hebben wij geheel ongewijzigd, dus in de Franse taal opgenomen. Het meest opmerkelijke van Escoffier blijft toch het feit dat hij zijn tijd ver vooruit was. Het is verbazingwekkend dat hij al meer dan vijftig jaar geleden pleitte voor korte kooktijden en voor een juiste toepassing van temperatuur. Heel typerend is ook zijn ergernis over hoenderhouders die kippen slecht voer gaven waardoor een ei minder lekker smaakte, hoewel daar, bij een prijs van één cent, nauwelijks een economische reden voor kon zijn. Wat betreft de eetcultuur – tot slot – is het goed zijn advies nog even onder de aandacht te brengen: 'de tafel te verlaten voor men zijn eetlust tot het uiterste heeft bevredigd, omdat op die manier veel spijsverteringsproblemen achteraf voorkomen kunnen worden'.

Ik spreek in deze inleiding over wij, omdat zonder de nimmer aflatende steun en ijver van Gemma Coumans er nog steeds geen Nederlandse uitgave van *Ma Cuisine* zou zijn geweest, en dat werd toch echt de hoogste tijd.

Opmerkingen bij de vertaling

In deze Nederlandse vertaling zijn op verzoek van de uitgever bepaalde Franse termen gehandhaafd. Beurre manié en bouquet garni zijn bijvoorbeeld – althans in Nederland – zulke ingeburgerde begrippen dat een vertaling in bloemboter of kruidentuiltje niet noodzakelijk leek.

Namen van sausen en gerechten staan cursief in het Frans als zij gevolgd worden door een paginaverwijzing. Dit is gedaan om het opzoeken te vergemakkelijken.

Mijn commentaren en/of aanvullingen zijn cursief gezet.

JAAP KLOSSE

INTRODUCTION

Avant de faire connaître la manière de préparer et d'accommoder les mets que l'on trouvera décrits dans ce recueil de cuisine bourgeoise, je crois utile de donner quelques simples notes sur les aliments qui font la base de notre nourriture et qui doivent servir à réparer la déperdition de nos forces physiques et à maintenir l'équilibre sans lequel la vie cesserait rapidement.

Malheureusement nous n'apportons en général qu'une médiocre attention à ces questions vitales. L'existence ultra-active que nous menons ne nous laisse pas le loisir de prendre les soins indispensables à l'entretien de notre machine humaine afin de la maintenir en bon état. Nous oublions trop volontiers que, semblable aux rouages d'une pendule, elle s'arrêtera, si nous négligeons de l'huiler ou de la remonter en temps utile. Il suffit pourtant de si peu de chose pour éviter de ces légers désagréments qui, parfois, peuvent devenir graves; mais il faut vouloir.

La nature nous donne les aliments à l'état le plus simple; à nous de savoir les utiliser suivant notre tempérament et à ne pas nous exposer par inattention ou par négligence à une foule de légers malaises.

Les aliments sont solides ou liquides: ils sont tirés du règne animal ou du règne végétal.

C'est par la chimie qu'on est arrivé à connaître les diverses propriétés des substances alimentaires.

Chaque aliment possède un saveur particulière, douce, salée, amère, âcre, acide, etc., qui le fait distinguer des autres.

L'odorat est le premier juge de nos aliments.

Les substances qui nous donnent les meilleurs sucs sont: le pain de froment pur, frais, bien fermenté et bien cuit; la chair du boeuf, du mouton, du veau, du poulet, du chapon, du faisán, de la perdrix, etc.

Le mauvais pain, les viandes dures, coriaces sont moins nourrissantes. En vue d'obtenir une bonne alimentation, il faut choisir parmi les animaux ceux qui ne sont ni trop jeunes, ni trop vieux.

La chair des oiseaux et des animaux sauvages est plus légère que celle des animaux domestiques, avantage dû à leur plus grand exercice.

Une viande trop chargée de graisse fatigue l'estomac.

Les animaux qui se nourrissent de thym, de romarin, de serpolet et autres plantes aromatiques, fournissent une chair plus savoureuse et plus fortifiante

(ce sont ces plantes dont se nourrissent nos moutons de Provence et qui font la renommée de leur chair si délicate).

Les saisons nous obligent aussi à modifier notre alimentation. En hiver, non seulement la nourriture doit être plus chaude et plus abondante que dans les autres saisons, mais elle doit être surtout tirée en grande partie du règne animal.

Les corps gras sont nécessaires à l'alimentation des peuples du Nord, ainsi que les boissons spiritueuses.

Les aliments tirés du règne animal nourrissent davantage que ceux fournis par le règne végétal; mais pour en extraire les qualités substantielles et hygiéniques il faut unir les uns aux autres.

Les viandes salées ou séchées ne conviennent qu'aux personnes robustes; les estomacs faibles et délicats doivent s'en abstenir.

Le poisson est moins nourrissant que la viande: néanmoins il est indispensable à notre existence aussi bien au point de vue nutritif qu'économique. Le poisson fait la base de la nourriture de certains peuples et rentre dans la catégorie des produits naturels que l'homme n'a qu'à recueillir sans avoir, comme pour les légumes, le souci d'ensemencer.

Les habitants des pays chauds se nourrissent presque essentiellement de fruits et de légumes.

Le lait est l'aliment simple et naturel de tous les peuples.

L'oeuf frais, modérément cuit à la coque, se digère facilement et a l'avantage, sous un volume restreint, d'être très nourrissant. Cependant certaines personnes ne peuvent le supporter.

Nous devons également tenir compte de la question sérieuse mais désagréable des *régimes*, question qui rend l'existence impossible. Aussi vais-je laisser la parole aux médecins spécialistes.

Un bon et fin diner doit se terminer de préférence par d'excellents fruits qui, en parfumant la bouche, font oublier le goût des viandes. Les fruits sont en un mot l'apothéose du dîner, surtout lorsque ceux-ci sont unis à de délicieuses crèmes glacées.

Un café soigneusement préparé, pris quelque temps après le repas, favorise la digestion.

Le café se plaît à être servi au salon; son suave parfum en se développant monte à la tête, réveille les esprits et donne du brio à la conversation.

Tout aliment doit contenir une substance capable de réparer les pertes que nous subissons continuellement et de donner aux organes qui en sont chargés, l'énergie nécessaire. Il est donc indispensable de consulter la force de son estomac avant d'y introduire certains aliments.

Il y a différentes manières de soumettre les aliments à la cuisson: on les fait bouillir dans l'eau; on les fait braiser dans leur jus; on les fait rôtir, griller ou frire.

L'ébullition a ses avantages, mais il faut qu'elle ne soit pas trop prolongée si la chair qui y est soumise doit être mangée. Le bouillon est le résultat de ce

mode de cuisson des viandes.

Par le braisage la chair se pénètre de vapeurs chaudes; elle s'attendrit, ne s'épuise pas à la cuisson et conserve ainsi tout son suc.

Les viandes rôties ou grillées retiennent à peu près toutes les parties solubles. L'action directe du feu carbonise les parties extérieures et repousse vers le centre tous les sucs. Le rissolage qui se forme à la surface communique à la fibrine un goût particulier très agréable et qui est la caractéristique de ce genre de cuisson. Les viandes rôties sont très nourrissantes et toniques; leur saveur appétissante les rend pour beaucoup d'estomacs préférables à toute autre préparation. Mais si simple que ce soit de faire rôtir, il faut y apporter certains soins.

La friture est plutôt indiquée pour certain poissons; néanmoins il est prudent de ne pas manger l'enveloppe extérieure, celle-ci étant extrêmement nuisible aux estomacs délicats à cause de la graisse qu'elle absorbe pendant la cuisson. Le poisson grillé et bouilli convient aux estomacs fatigués.

La viande, bien que nécessaire, doit être consommée avec modération. L'usage des légumes frais et secs dans notre alimentation est non seulement indispensable, mais salulaire.

Les assaisonnements ont pour but d'aider les forces gastriques; mais il faut se garder des abus, car rien n'est plus défavorable à la santé qu'un usage immodéré des assaisonnements, si simples qu'ils soient.

En général on peut poser comme principe à toute personne consciente de l'importance qu'il y a à conserver à l'estomac toutes ses facultés, qu'il est bon de quitter la table avant d'avoir donné libre cours à ses désirs. L'oubli de ce précepte est souvent la cause d'indigestions.

Le meilleur principe d'hygiène alimentaire est de varier les mets, car l'uniformité finit par causer du dégoût dont l'influence se fait sentir sur la digestion; et, de ce fait la nécessité des assaisonnements s'impose. Rien n'est plus favorable en effet pour donner aux aliments des propriétés autres que celles qu'ils possèdent par eux-mêmes.

ASSAISONNEMENTS - Les diverses espèces d'assaisonnements peuvent être rangées en trois classes: 1° les stimulants purs; 2° les stimulants aromatiques; 3° les aromates.

STIMULANTS PURS - Ce sont: la moutarde, l'échalote, la ciboule, l'ail, la civette et le sel.

STIMULANTS AROMATIQUES - Les principaux sont: le poivre, le gingembre, le piment, le raifort, les câpres, les cornichons, les capucines, la muscade, la girofle, la cannelle.

ASSAISONNEMENTS AROMATIQUES - Comprennent: le thym, le serpolet, le safran, la sauge, le romarin, le persil, le cerfeuil, le laurier, la vanille, l'eau de fleurs d'oranger, etc.

AROMATES - On classe dans cette catégorie: le verjus, le citron, le vinaigre, mais on peut les confondre avec les assaisonnements aromatiques parce que le verjus et le citron sont estimés autant par leur arôme que par leur acidité.

Bien que ce livre soit destiné à la cuisine bourgeoise, il n'en est pas moins précieux pour le restaurateur, le maître d'hôtel, le chef de cuisine, etc.

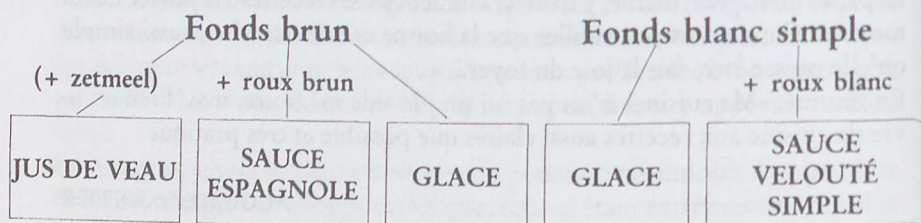
La petite ménagère, même, y trouvera de délicieuses recettes à la portée de ses moyens. On ne doit pas oublier que la bonne et saine cuisine, aussi simple qu'elle puisse être, fait la joie du foyer.

En résumé, «Ma cuisine» n'est pas un simple aide-mémoire, mais bien un livre de cuisine aux recettes aussi claires que possible et très pratique.

AUGUSTE ESCOFFIER

1 LES SAUCES

SAUSEN



SAUCE DEMI-GLACE

bigarade
 Bordelaise
 Bretonne
 chasseur
 chaud-froid brune
 chevreuil
 diable
 grand-veneur
 Italienne
 moelle
 Périgueux
 piquante
 poivrade

SAUCE PARISIENNE

aurore
 chaud-froid blanche
 chaud-froid blonde
 chaud-froid aurore
 curry à la crème
 ivoire
 au paprika rose
 Vénitienne
 Villeroy
 Villeroy tomateé

Tomaten

Ui

Melk

Wijn/port

Boter

+ roux

SAUCE
TOMATE

SAUCE
SOUBISE

SAUCE
BÉCHAMEL

soubise tomateé

aurore
 cardinal
 crevettes
 curry
 à la crème
 Mornay
 au paprika
 rose

Bourguignonne
 aux cerises
 smitane

béarnaise
 au beurre
 aux câpres
 Choron
 groseilles
 Hollandaise
 mousseline
 moutarde
 Valois

Voor de duidelijkheid geven we u eerst een schema van alle sausen die Escoffier in dit hoofdstuk behandelt. Wanneer u dit overzicht erbij houdt, kunt u alle sausen makkelijk thuis brengen. Als eerste komen de fonds aan de orde. Deze vormen de basis van vele soepen en sausen.

Fonds de volaille Fonds de gibier Fonds de poisson

+ roux blond

SAUCE VELOUTÉ
DE VOLAILE

SAUCE SUPRÊME

+ roux brun

SAUCE VELOUTÉ
DE GIBIER

chasseur
chevreuil
grand-veneur

+ roux blond

SAUCE
VELOUTÉ DE
POISSON

crevettes
diplomate
aux huitres
Joinville
Normande
vin blanc

Olie

MAYONAISE

Chantilly
rémoulade
Suédoise
tartare
verte

RAVIGOTE

Engelse sauzen

WARM

aux aïelles
au beurre
aux câpres
au céleri
crème
aux oeufs
au pain
persil
aux pommes
réforme
sauge et oignons
Yorkshire

KOUD

Cumberland
menthe
raifort
raifort aux noix

Boters

d'anchois
maître d'hotel
Montpellier

Principaux fonds de cuisine

De belangrijkste basisfonds

Préparation des jus ou fonds bruns

De bereiding van vleesjus of bruine fonds

Voor 5 à 6 liter bruine fonds: 3 kg runderschenkel, 2 kg kalfsschenkel, een paar geblancheerde spekzwoerden, 200 g wortelen, 200 g uien, bouquet garni (takjes peterselie, 1 laurierblad, takjes tijm, 1 klein knoflookteentje), kokend water, zout, peper, boter

Het vlees uitbenen, in blokjes van 50 à 60 gram snijden en apart houden. De beenderen zo klein mogelijk hakken en het merg verwijderen. Het spekzwoerd met de in dunne plakjes gesneden uien en wortelen op de bodem van een grote pan verdelen. Daarop de gehakte beenderen schikken. Overgieten met een halve liter water, op een laag pitje zetten en in een gesloten pan de groenten koken tot het vocht verdampt is. Opnieuw een halve liter kokend water toevoegen en weer laten inkoken. Vervolgens 7 tot 8 liter kokend water erbij gieten. Het bouquet garni (eventueel opgebonden) toevoegen, wat peperkorrels en ongeveer 3 gram zout per liter water. Aan de kook brengen en vervolgens nog vijf uur zacht laten trekken, waarbij de verkregen fonds naarmate deze inkookt, voortdurend aangevuld wordt met kokend water. Als de fonds gereed is, het apart gehouden vlees zachtjes in wat boter aan alle kanten laten kleuren en vervolgens overgieten met $\frac{1}{4}$ liter fonds. In een gesloten pan en op een matig vuur de fonds volledig laten inkoken en deze handeling tweemaal herhalen. Tot slot de resterende fonds toevoegen. Aan de kook brengen, afschuimen indien dat nodig is, de pan gedeeltelijk afdekken en op een laag pitje nog drie uur laten trekken. Door een fijne zeef gieten en bijna volledig laten afkoelen. Het vet eraf scheppen en naar eigen keuze gebruiken.

Het vlees dat is gebruikt om deze fonds te maken, kan opnieuw met water overgoten worden en nog twee uur doorgekookt worden of gebruikt worden voor de bereiding van uitstekende hachee.

Het kookvocht van deze tweede trek kan heel goed gebruikt worden voor de bevochtiging van diverse braisages.

De beenderen, gebruikt voor het trekken van de eerste fonds weer met heet water overgieten en op een zacht pitje vier tot vijf uur laten koken om al de gelatine aan de beenderen te onttrekken. Het verkregen kookvocht, vermengd met het vorige kookvocht en ingekookt tot het een dikke stroperige bruine massa wordt, noemt men *glace de viande*, of vleesgelei.

□ A. Escoffier zet fonds op met heet water, terwijl eiwitten beter oplossen in koud water. Omdat om die reden bij het opzetten met koud water, vooral in het beginstadium zoveel meer schuimvorming ontstaat, kiest hij voor het hete water.

— Fonds blanc simple

Eenvoudige blanke fonds

Voor 5 à 6 liter fonds: 6 kg kalfsschenkel en kalfsschouder, 200 g wortelen, 200 g uien, 60 g prei, 1/2 selderijstengel, bouquet garni (peterselietakjes, 1 laurierblad, 1 takje tijm, 2 kruidnagels), 6 à 8 liter water, 30 g zout

Het vlees uitbenen, opbinden en in een grote soeppan leggen samen met de verbrijzelde of gehakte beenderen, het water en het zout. Aan de kook brengen, zorgvuldig afschuimen en vervolgens het groentegarnituur en de kruiden toevoegen. Op een gelijkmatig laag pitje zal de kooktijd ongeveer tweeënehalf uur bedragen. Door een fijne zeef in een pan gieten en de fonds achter de hand houden tot hij nodig is.

Door fonds te klaren (zie p. 820) krijgt u consommé of heldere bouillon.

— Fonds de volaille

Fonds van kip

De verhoudingen zijn dezelfde als voor blanke fonds. Er hoeven slechts wat kipafsnijdsels, een kippekarkas en een soepkip aan toegevoegd te worden.

Door deze fonds te klaren (zie p. 820) krijgt u kippeconsommé.

— Fonds de poisson

Fonds van vis

Hoewel deze fonds niet door Escoffier is opgenomen, geven we hier toch het recept, omdat zij de basis is van vele vissausen.

Verhoudingen voor ongeveer 3 liter: 2 kg graten en afval van tong, wijting of griet, 300 g gesneden uien, wat peterseliestelen en peterseliewortels, wat champignonschillen of champignonafval, sap van 1/2 citroen, 5 g peperkorrels, 3 liter water, 1/2 fles witte wijn, 3-4 g zout per liter vocht

De bodem van een pan met de aromaten (met uitzondering van de peperkorrels) bedekken. De graten en andere resten er bovenop leggen, vocht toevoegen en op groot vuur aan de kook brengen. Grondig afschuimen en zachtjes en gelijkmatig laten trekken. 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de peper toevoegen. Na 30 minuten de fonds door een fijne zeef gieten.

Fonds de gibier

Fonds van wild

2 kg wildafval (bijvoorbeeld ribstukken, nekken en een oud konijn of een oude fazant die voor geen andere bereiding meer gebruikt kunnen worden), 250 g wortels, 250 g uien, een takje salie, 15 jeneverbessen, bouquet garni, 3 liter water, 1/2 fles witte wijn

Het wild eerst in de oven laten kleuren, daarna in een braadpan leggen waarvan de bodem bedekt is met de eveneens in de oven gekleurde groenten en aromaten. De ovenplaat met de witte wijn déglaceren en dit vocht over het wild gieten met eenzelfde hoeveelheid water. Tot glace (zie p. 2) laten indikken. Daarna de rest van het water toevoegen, aan de kook brengen, grondig afschuimen en vervolgens zacht laten trekken.

Jus de veau lié à l'arrowroot

Met pijlwortel (zetmeel) gebonden kalfsfonds

Verhoudingen voor 1 liter: 2 liter bruine kalfsfonds, 30 g zetmeel

De bruine fonds tot de helft laten inkoken (zie p. 5). Het zetmeel in wat koude fonds losroeren en vervolgens door de hete fonds roeren. Nog een minuut laten koken en vervolgens door een fijne zeef gieten.

Glace de viande

Vleesgelei

Een goede vleesgelei wordt verkregen door een bruine of een blanke fonds te laten inkoken.

Als het inkoken vordert en de fonds sterk geconcentreerd raakt, wordt hij gezeefd door een stuk kaas- of neteldoek en overgegoten in kleinere pannen. De helderheid van deze vleesgelei hangt af van het zorgvuldig afschuimen van de fonds tijdens het inkoken.

Het inkoken kan bij het begin van de bereiding op hoog vuur geschieden, maar naar het einde toe moet het voorzichtig gebeuren op een zeer laag vuur. De gelei is klaar als hij een stroperige dikte (en consistentie) bereikt heeft en als hij een lepel die erin ondergedompeld wordt mooi bedekt met een glimmend licht klevend laagje.

□ *Deze glaces zijn heel goed houdbaar. Men gebruikt ze om een gerecht te glanzen of om een saus even 'op te peppen', dat wil zeggen wat meer karakter te geven. Soms vormen ze met boter of met room een zelfstandige saus. Glaces vragen enige tijd en aandacht maar zijn zeer functioneel.*

Fonds ou jus de veau brun

Bruine kalfsfonds

Verhoudingen voor 4 liter fonds: 3 kg ontbeende kalfsschenkel en kalfschouder, een paar spekzwoerden ongeveer 8 minuten geweekt in kokend water, de klein gehakte beenderen, 150 g wortelen, 200 g in vrij dikke ringen gesneden uien, 1 bouquet garni bestaande uit een paar takjes peterselie, 1 laurierblad, 1 takje tijm, 6 liter blanke fonds (zie p. 3)

De bodem van een brede braadslee met dikke bodem bedekken met de uien, wortelen, spekzwoerden en daarop het kleingesneden vlees en de beenderen schikken. Overgieten met een halve liter blanke fonds en de braadslee in de oven zetten. Zodra de fonds ingekookt is, opnieuw een halve liter heldere fonds erbij gieten, laten inkoken en nogmaals een halve liter fonds toevoegen, volledig laten inkoken en dan pas de rest van de fonds en het bouquet garni toevoegen.

De braadslee uit de oven nemen en op een zacht pitje zetten. De pan voor driekwart met de deksel bedekken en de fonds aan de kook brengen, zorgvuldig afschuimen en vervolgens gedurende drie uur zachtjes aan de kook houden. Door een heel fijne zeef gieten en deze krachtige fonds bewaren voor later gebruik.

Het vlees en de beenderen die werden gebruikt voor deze bereiding, overgieten met heet water, twee uur zachtjes laten pruttelen en door een fijne zeef gieten. Deze jus kan gebruikt worden om stoofschotels te bedruipen of om verder te laten inkoken tot een vleesgelei.

Les roux

De roux

Het bindmiddel roux is nog steeds een zeer bruikbaar hulpmiddel. Men onderscheidt een bruine en een blonde roux. Van belang bij het bereiden is:

- 1. Gebruik altijd iets meer bloem dan boter.*
- 2. Neem de tijd: de bloem moet de boter geheel opnemen en dan geheel gaar worden. Op dat moment wordt de roux weer zacht en gaat glanzen.*
- 3. Voor een bruine roux moet men letten op de goede temperatuur. De roux mag niet verbranden, maar moet langzaam een 'nootkleur' krijgen.*
- 4. Een roux moet altijd rusten, zodat de stijfselkernen de tijd krijgen om zich goed te verdelen in de massa. In veel recepten staat daarom het advies: laat de roux koud worden.*
- 5. Giet altijd eerst de helft van de hete te binden vloeistof bij de roux. Roer flink en voeg er dan de rest bij.*

— Roux brun Bruine roux

Verhoudingen voor 100 gram roux: 50 g geklaarde boter en 60 g gezeefde bloem

Doe de boter in een pan van juiste grootte, roer de bloem door de hete boter en voer de bereiding uit op een laag vuur. De bereide roux moet een zachte hazelnootkleur hebben en zeer glad en homogeen zijn.

Deze 100 gram roux is genoeg om anderhalve liter bruine fonds te binden.

— Roux blond Blonde roux

De verhoudingen zijn dezelfde als voor de bruine roux (zie bovenstaande recept): bijna gelijke hoeveelheid boter en bloem, iets meer bloem dan boter. Het bereiden moet heel traag en op laag vuur geschieden tot de roux net een mooie licht blonde kleur begint te krijgen.

Hoewel door Escoffier niet vermeld, geven wij hier voor de volledigheid ook de andere twee belangrijke bindmiddelen:

— Beurre manié

Dit is een uitstekend bindmiddel, vooral voor stoofgerechten zoals *matelotes* en *coq au vin*. Boter wordt met ongeveer de helft van de hoeveelheid bloem met de hand gemengd.

— Zetmeel

Aardappelmeel, maïzena, pijlwortel (arrowroot), etc., zijn zeer eenvoudige bindmiddelen. Opgelost in water kan men er direct de hete vloeistoffen mee binden. Het resultaat is echter minder dan bij het gebruik van roux.

Sauces de base

Basissausen

De bereiding van sausen vraagt heel wat zorg. Men mag immers niet vergeten dat als gevolg van de verfijning der sausen de Franse 'haute cuisine' een wereldwijde suprematie geniet.

Ik wil hier niet in detail treden over wat nodig is voor de bereiding van sausen in een groot restaurant of hotel, dat zou overbodig zijn.

Integendeel, het doel van dit werk is de recepten te vereenvoudigen, ze zo duidelijk mogelijk te maken en ze binnen ieders handbereik, dus ook dat van de niet professionele keuken, te brengen.

Wij hebben in onze keuken drie basissausen, te weten:

1. De zogenaamde *sauce espagnole* die uiteindelijk niet meer is dan een bruine fonds, gebonden door een bruine roux.
2. De *velouté* of witte saus, die slechts van de *sauce espagnole* verschilt door het gebruik van blanke fonds en die gebonden wordt door een zo blond mogelijke roux.

De bruine en blanke fonds worden getrokken van vleessoorten met een neutrale smaak; rund- en kalfsvlees komen hiervoor primair in aanmerking, op de tweede plaats komt het gevogelte.

De sausen bereid op basis van genoemde fonds kunnen goed gebruikt worden in verschillende visgerechten, vlees in het algemeen, gevogelte, wild, etc. De toevoeging van deze sausen zal de smaak alleen maar verhogen.

3. De *béchamelsaus*. Deze saus kan, vanuit economisch oogpunt bekeken, beschouwd worden als de koningin der sausen; zij leent zich voor gevarieerde en verrukkelijke toepassingen en gaat voortreffelijk samen met eieren, vis, vlees, gevogelte, diverse wildsoorten en groenten. Daar komt nog bij dat de eenvoudige bereiding weinig tijd vergt.

Voorts hebben we de *tomatensaus* die ook een belangrijke rol in de moderne keuken speelt.

Daarnaast hebben we ook nog de *sauce velouté de poisson*: een fonds de poisson gebonden met een blonde roux.

— Sauce brune, dite 'sauce espagnole'

Bruine saus, of espagnolesaus

Voor 1 liter bruine saus: 100 g bruine roux (zie p. 6), 1, 2 liter bruine fonds (zie p. 2), 30 g buikspek in blokjes, 30 g in blokjes gesneden ui, 50 g in blokjes gesneden wortel, 1 takje tijm, 1 laurierblad, een paar takjes peterselie, 30 g boter

Een bruine roux bereiden, die een paar minuten laten afkoelen en er de bruine fonds bij gieten. Met de garde blijven doorkloppen tot de saus mooi glad en homogeen gemengd is. Al roerend aan de kook brengen. Ondertussen het spek in de boter bakken, daarin de ui en de wortel aanfruiten. Tijm, laurier en peterselie toevoegen. Deze mirepoix bij de saus doen, de pan op een zacht pitje zetten en het mengsel drie uur zachtjes laten trekken. Geregeld wat koude bruine fonds toevoegen om achteraf het klaren en zeven van de saus te vergemakkelijken. De saus door een zeef gieten en de mirepoix van de groenten voorzichtig uitdrukken. Blijven roeren tot de saus afgekoeld is en haar voor later gebruik bewaren.

Wanneer de saus bij een wildgerecht geserveerd wordt, moet de saus niet op basis van een fonds brun, maar van een fonds de gibier (zie p. 4) gemaakt worden.

— Sauce demi-glace

Demi-glacesaus

Deze demi-glacesaus is een *sauce espagnole* (zie boven) waaraan op het laatste moment een krachtige kalfsfonds (zie p. 5) of wat verfijnde vleesgelei (zie p. 4) toegevoegd is.

— Demi-glace tomatée

Demi-glacesaus met tomaat

Voeg aan het vorige recept één derde van het volume aan tomatensaus (zie p. 22) toe.

— Velouté simple

Gewone witte saus

Voor de bereiding van een goede witte saus gaat men te werk als bij het klaarmaken van de *sauce espagnole* (zie p. 8), maar de bruine fonds wordt vervangen door een blanke (zie p. 3) en de bruine roux wordt vervangen door een blonde (zie p. 6). De opgegeven verhoudingen blijven hetzelfde.

De velouté op een heel laag pitje anderhalf uur laten pruttelen om aldus het klaren te vergemakkelijken en om haar mooi helder te houden.

De saus door een fijne zeef over gieten in een kom en blijven roeren tot ze afgekoeld is. Bewaren tot gebruik.

□ Tijdens het koken en klaren van de bruine en de witte saus is het zaak het opkomende schuim en de boter zo nu en dan zorgvuldig af te scheppen met behulp van een kleine schuimspaan.

Voor de witte saus kan de mirepoix van groenten eventueel weggelaten worden.

Om het klaren van de sausen te vereenvoudigen is het raadzaam hoge pannen te gebruiken.

De bodem van de pan mag niet helemaal op het fornuis rusten. Wanneer men kookt op een vlakke kookplaat is het raadzaam met behulp van een metalen voorwerp de pan aan één kant wat op te lichten (zodat ze schuin komt te staan).

□ *Escoffier adviseert om een stukje metaal te leggen onder een zijkant van de bodem van een pan om aldus te voorkomen dat de bodemtemperatuur te hoog wordt. Men moet zich daarbij natuurlijk de niet-reguleerbare kolenkachels voorstellen. De vrij nauwkeurige regeling van onze hittebronnen maken het steentje of ander materiaal overbodig.*

— Sauce blonde ou sauce Parisienne (ex 'sauce Allemande')

Witte saus met eierdooiers (vroeger ook sauce Allemande genoemd)

Dit is een gewone veloutésaus, gebonden met eierdooiers.

Verhoudingen voor 1 liter: 1 liter velouté simple (zie p. 8), 5 eierdooiers, 1/2 liter heldere of blanke fonds (zie p. 3) (koud), 1 mespunt grof gemalen peper, 1 mespunt nootmuskaat, 1 klontje boter, een paar eetlepels versbereid champignonnat (gebruik hiervoor nooit champignonnat uit blik)

In een steelpan met dikke bodem het champignonnat vermengen met de heldere fonds, de eierdooiers, peper, nootmuskaat. Opkloppen met de garde. De velouté geleidelijk toevoegen, aan de kook brengen en tot op een kwart laten inkoken op hoog vuur. Daarbij de hele tijd blijven roeren met een houten spatel (vooral over de bodem).

De saus verder laten indikken tot ze mooi aan een houten spatel blijft kleven. Door een fijne zeef of een stuk netel- of kaasdoek over gieten in een pan. Zachtjes blijven doorroeren tot de saus afkoelt en de bovenkant bestrijken met een klontje boter om velvorming te voorkomen. Bewaren tot gebruik.

Sauce suprême

Romige witte kippesaus

Verhoudingen voor 1 liter: 1 liter velouté van kippefonds (zie p. 8), 2 dl room, 3 à 4 eetlepels heldere vleesgelei (zie p. 4) gemaakt van kalfs- of kippefonds

De veloutésaus tot de juiste dikte laten inkoken en er vervolgens de room en de vleesgelei aan toevoegen. Een paar minuten al roerend laten doorkoken en zeven door een fijne zeef of een stuk neteldoek.

Sauce béchamel

Béchamelsaus

Verhoudingen voor 1 liter: 100 g blonde roux (zie p. 6), 1 liter kokende melk, 8 g zout, 1 snuifje grof gemalen peper, wat geraspte nootmuskaat, 1/2 ui bestoken met 1 kruidnagel, 1 bouquet garni van peterselie, 1/2 laurierblad, 1 takje tijm, 1 klontje boter

Een blonde roux bereiden en die wat laten afkoelen. Er al roerend de melk bij gieten en opnieuw aan de kook brengen. Kruiden, het bouquet garni en de bestoken ui toevoegen. Ongeveer 25-30 minuten laten pruttelen en goed oppassen dat de bodemtemperatuur niet te hoog wordt (zie opmerking daarover op p. 8 in het recept voor gewone witte saus). Zeef de saus en bestrijk de bovenkant met wat boter om velvorming te voorkomen. Bewaren tot gebruik.

Petites sauces brunes composées

Samengestelde bruine sausen

Sauce bigarade ou orange pour caneton rôti

Sinaasappelsaus voor gebraden eend

Voor een eend: schil en sap van 1 sinaasappel, schil en sap van 1/2 citroen, 1 wijnglas oude Frontignan (Muskaatwijn), 1 likeurglaasje dry Curaçao, 1 1/2 dl fijne, beetje sterke demi-glacesaus (zie p. 8)

Met een dunschiller de schillen van sinaasappel en citroen halen (zonder de witte velletjes) en ze in fijne julienne snipperen. Ongeveer vijf tot zes minuten blancheren, laten uitlekken en in een kleine steelpan doen met sinaasappel- en citroensap. Warm houden. De Frontignan verhitten in een

pannetje en voor de helft laten inkoken. De Curaçao en demi-glacesaus toevoegen, doorwarmen (niet koken) en de sinaasappel- en citroensnippers toevoegen. De saus apart serveren in een juskom en tegelijkertijd gefileerde kwarten sinaasappel serveren.

— Sauce Bordelaise

Bordelaisesaus

Verhoudingen voor ¼ liter: 1 dl rode of witte wijn, 1 dessertlepel gehakte sjalot, 1 mespunt grof gemalen peper, 1½ dl demi-glacesaus met tomaat (zie p. 8), 50 g merg

De wijn, peper en sjalot in een pan doen en voor de helft laten inkoken. De demi-glacesaus met tomaat toevoegen, een paar minuten koken en door een fijne zeef gieten. Afwerken met plakjes of blokjes merg die van te voren even gepocheerd worden in zout water of bouillon.

Deze saus smaakt voortreffelijk bij grillades van rood vlees.

— Sauce Bretonne

Bretonse saus

Verhoudingen voor ½ liter: 2 eetlepels fijngehakte ui, 30 g boter, 2 dl witte wijn, ± 3 dl sauce espagnole (zie p. 8), 3 dl tomatensaus (zie p. 22), 1 teentje knoflook, een paar takjes vers gehakte peterselie

De ui aanfruiten in de boter. De wijn toevoegen en voor de helft laten inkoken. De verschillende sausen, geplette knoflook en peterselie toevoegen. Ongeveer 8-10 minuten laten koken en door een fijne zeef gieten.

□ Deze saus wordt haast uitsluitend gebruikt voor de bereiding van *haricots à la Bretonne* (zie p. 609).

— Sauce chevreuil

Reesaus

Verhoudingen voor 1 liter: 2 dl goede rode wijnazijn, 1 liter demi-glacesaus (zie p. 8), 3 à 4 geplette peperkorrels

De rode wijnazijn voor de helft laten inkoken. De demi-glacesaus toevoegen en ongeveer 10-12 minuten laten inkoken. De geplette peperkorrels toevoegen en nog 5-6 minuten laten doorkoken. Door een fijne zeef gieten en de saus warm houden au bain-marie of in een steelpan met dubbele bodem.

Deze saus wordt bij wild geserveerd.

Sauce chasseur
Jagerssaus

150 g verse, gehakte champignons, 1 eetlepel boter, 1 eetlepel olijfolie, 1 theelepel gehakte sjalotjes, 1/2 dl cognac, 1 dl witte wijn, 3 dl demi-glacesaus (zie p. 8), 1/2 dl tomatensaus (zie p. 22), 1 eetlepel vleesgelei (zie p. 4), wat gehakte peterselie

De champignons met de sjalotjes licht aanfruiten en wat laten kleuren in de olie en de boter. Cognac en de witte wijn toevoegen en voor de helft laten inkoken. Afwerken met de demi-glacesaus, tomatensaus en vleesgelei. Een paar minuten laten inkoken en er vervolgens de peterselie doorheen roeren. Deze saus wordt geserveerd bij tournedos, lamsmedaillons, kalfssteaks, kipfilet, etc.

□ *Deze saus kan ook, zeker wanneer zij bij een wildgerecht geserveerd wordt, gemaakt worden op basis van een fonds de gibier (zie p. 4).*

Sauce chaud-froid brune
Bruine chaud-froidsaus

Verhoudingen voor 1 liter: 3/4 liter ingekookte demi-glacesaus (zie p. 8), 5 dl gelei getrokken van kalfspoten (zie p. 103), 3 à 4 eetlepels Madeira

De demi-glacesaus in een pan doen met de kalfsgelei en tot driekwart van het volume laten inkoken. De Madeira toevoegen, roeren en door een fijne zeef of een stuk neteldoek zeven. Al roerend laten indikken tot de saus zo stevig is dat ze het vlees of gevogelte goed bedekt.

Voor een bruine chaud-froidsaus voor eend of wild, voegt men aan de ingekookte demi-glacesaus anderhalve deciliter sterk ingekookt aftreksel van het wild of van de gebruikte gevogeltesoort toe.

Tijdens het truffelseizoen kan men aan deze saus wat afsnijdsel van truffel toevoegen.

Men kan eveneens een chaud-froidsaus van tomaten bereiden. In dit geval moet men aan de in te koken demi-glacesaus een derde van het volume aan tomatensaus toevoegen.

Sauce diable
Duivelssaus

Deze saus wordt meestal in kleine hoeveelheden en vlak voor het opdienen klaargemaakt.

Verhoudingen voor 4 tot 6 personen: 3 dl witte wijn, 2 fijngesnipperde sjalotten, 2 dl demi-glacesaus (zie p. 8), 1 mespunt cayennepeper of wat gehakte rode peper

De wijn met de sjalotten in een pan doen en tot een derde laten inkoken. De demi-glacesaus toevoegen en een paar minuten laten doorkoken. Kruiden met cayennepeper of gehakte rode peper.

Smaakt voortreffelijk bij kip, duif en varkenspoten.

Men kan deze saus variëren door er 1 eetlepel Engelse mosterd, 1 theelepel Worcestershiresaus, of 1 eetlepel ansjovisboter door te mengen.

Voortreffelijk bij gegrilleerde vis.

— Sauce grand veneur Jagermeestersaus

Verhoudingen voor 1 liter: 3 dl rode bessengelei, 2 dl room, 1 liter reesaus (zie p. 11)

De rode bessengelei laten smelten in een pannetje en er beetje bij beetje de room doorheen kloppen. De reesaus toevoegen en nog een paar minuten laten doorkoken.

□ *Deze saus kan ook, zeker wanneer zij geserveerd wordt bij een wildgerecht, gemaakt worden op basis van een fonds de gibier (zie p. 4).*

— Sauce Italienne Italiaanse saus

3/4 liter demi-glacesaus met tomaat (zie p. 8), 4 eetlepels duxelles (gehakte paddestoelen aangefruut met een gehakt uitje, vermengd met peterselie), 125 g magere gekookte ham in kleine blokjes, wat vers gehakte peterselie

Alle ingrediënten, behalve de peterselie, mengen in een pan en ongeveer 5-6 minuten laten koken. Tot slot de peterselie toevoegen.

— Sauce moelle Mergsaus

Een demi-glacesaus (zie p. 8) laten inkoken en er eventueel wat boter doorheen roeren. Net voor het serveren 100 gram in blokjes gesneden en even gepocheerd merg door de saus roeren. Afwerken met een snuifje gehakte peterselie.

— Sauce Périgueux Truffelsaus

Aan een halve liter goed ingekookte demi-glacesaus (zie p. 8), 3 eetlepels zorgvuldig gepelde en gehakte truffels toevoegen. Afwerken met een paar eetlepels Madeira.

Deze saus wordt vaak gebruikt bij voorgerechten.

— Sauce piquante Pikante saus

Verhoudingen voor ½ liter: 2 dl azijn, 2 eetlepels fijngehakte sjalot, ½ liter demi-glacesaus (zie p. 8), 2 eetlepels gehakte augurk, 1 dessertlepel gehakte peterselie, 1 dessertlepel gehakte dragon

De azijn en sjalot samen voor de helft laten inkoken. De demi-glacesaus toevoegen en 8-10 minuten op een laag pitje laten koken. Van het vuur afnemen en er de dragon, peterselie en augurk aan toevoegen.

Deze saus is uitermate geschikt om te serveren bij gekookt rundvlees en gerechten van kleingesneden slachtvlees.

— Sauce poivrade ordinaire Gewone pepersaus

Verhoudingen voor 8-10 personen: 100 g boter, 50 g in blokjes gesneden ui, 50 g in blokjes gesneden wortel, 1 laurierblad, 1 takje tijm, 1 takje peterselie, 1½ liter wijnazijn, ½ liter demi-glacesaus (zie p. 8)

Ongeveer de helft van de boter verhitten en daarin de ui en wortel aanfruiten. De kruiden en wijnazijn toevoegen en voor de helft laten inkoken. De demi-glacesaus toevoegen en nog wat verder laten inkoken. Door een fijne zeef gieten en er de resterende boter doorheen kloppen.

□ Als u deze saus wilt serveren bij gemarineerd wild of gevogelte kunt u de saus nog verfijnen door een paar eetlepels van de marinade toe te voegen. In dat geval moet u wel de hoeveelheid azijn verminderen.

Petites sauces blanches composées

Samengestelde witte sausen

op basis van boter

— Sauce béarnaise

Béarnaisesaus

Verhoudingen voor ¼ liter: 1 dl witte wijn, 1 dl dragonazijn, 2 dessertlepels gehakte sjalot, 1 mespunt gehakte dragonblaadjes, 1 mespuntje grof gemalen peper, 1 snuijfe zout, 25 g boter, 3 eierdooiers, 250 g zachtgeroerde boter, klein mespuntje cayennepeper, snuijfe gehakte dragon, half snuijfe gehakte kervel

Gehakte sjalot, boter, wijn, azijn, kruiden en specerijen in een pan doen, aan de kook brengen en voor twee derde laten inkoken. Van het vuur nemen en een paar minuten laten afkoelen. De eierdooiers er doorheen kloppen en de pan weer op een heel laag pitje zetten. Er de zacht geroerde boter in kleine klontjes door kloppen net zoals bij de bereiding van een mayonaise (zie p. 25) of een Hollandse saus (zie p. 17) is aangegeven.

De saus wordt gebonden doordat de eieren meer en meer stollen en het is uitermate belangrijk dat dit gebeurt op een heel laag pitje of zelfs au bain marie. Nadat de boter erdoor geroerd is, de saus zeven en op smaak brengen met wat cayennepeper, gehakte dragon en een mespunt kervel.

De béarnaisesaus hoeft niet heel heet geserveerd te worden.

— Sauce béarnaise tomatée, dite sauce Choron

Béarnaisesaus met tomaat, Choronsaus genoemd

Een béarnaisesaus bereiden zoals beschreven in het vorige recept, zonder de toevoeging van de dragon en kervel. Een kwart van de hoeveelheid béarnaisesaus aan sterk ingekookte tomatenpuree toevoegen.