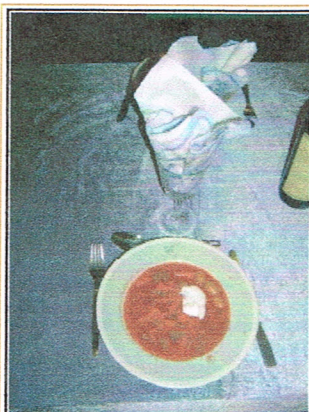


13. januar 2004



BORTSCH - RUSSISK SUPPE



ROGNONS DE VEAU SAUTÉ À LA BORDELAISE
(Kalvenyrer el. lever el. bov uden ben)



CHARLOTTE-DESSERT - CHARLOTTA



13/4-04

Bistro-bistro

Hvad forstår man egentlig ved en bistro, og hvad betyder ordet bistro? Et lille værtshus med højst ti borde, ikke større end at mand og kone eventuelt med en datter til hjælp ved serveringen, en Grand-mère, der gør grønsager i stand og skræller kartofler, og som jeg har oplevet det er særlig dygtig til postejer og tærter, mens Grand-père med rystende hånd lukker østers op ikke større end at familien klarer det hele selv - uden fremmed hjælp. Dem er der mange af i Paris. Mogens Brandt har for nogle år siden skrevet en fortræffelig lille bog, der hovedsageligt behandler disse små bistro, hvor man spiser billigt, men godt. Altid godt.

Bistro-bistro er russisk og betyder sådan noget som, "at man hurtigt ønsker noget at spise og drikke". Det siges at stamme fra 1815 - efter Napoleons fald - da de allierede besatte Paris - og russerne Bivouakered på Place de la Concorde, hvorfra de recognoscerede i de omliggende smågader for at finde et sted, hvor de kunne stille deres tørst og sult.

Den menige soldat, der ikke som officererne talte fransk, drog hujende ned ad Rue Boissy d'Anglas - forbi Hôtel Crillon, der ikke var Hôtel dengang råbende af fuld hals: Bistro-bistro. Det var ikke svært for de indfødte at forstå, hvad de ville have, når de samtidig med det evindeligt gentagne: Bistro-bistro ... stak tommelfingeren ind imellem skægstubbene, lagde nakken tilbage, slog sig på magen og rullede med øjnene.

En lille beværtning, hvor man kunne få noget at drikke og noget at spise for en billig penge. Navnet blev hængende og fællesbetegnelsen for disse små hyggelige oaser i Paris er den dag i dag: Bistro. Det er ligesom Public Bar i London: PUB er ikke noget man skriver på skiltet over døren som café eller restaurant den *er* bare en bistro ... eller Pub.

Kun få skridt fra Place de la Concorde ligger der sådan en lille restaurant, hvor man spiser godt, hurtigt og billigt (omkring 1960, red.):

Lescure ... lige ved Rue de Rivoli - i Rue de Mondovi no. 7. Der er et par borde udenfor på fortovet - om sommeren Monsieur Lescure hjælper selv med til serveringen, og Madame tager sig af kassen. Han sidder ved den ... hun sidder på den.



Hver dag har sin specialitet. En af dem er:

ROGNONS DE VEAU SAUTÉ À LA BORDELAISE

(Kalvenyrer el. lever el. bov uden ben))

Først laver man saucen.

Opskriften gælder for 4 personer:

Hæld en **kvart flaske rødvin** op i kasserollen, **100 g finthakkede échalottes**, en **bouquet garni**, salt og peber. Kog ned under låg i tre kvarter. Ved siden af sautéres **150 g champignons** i skiver i **smør** i nogle minutter. Sæt dem til varme. En kraftig **tomat-purée** - et par store skefulde - blandes godt med lidt **beurre maniér** og tilføjes et glas tør **hvidvin**. Pil bouquet garni'en op og passér reduktionen i en fin sigte.

Tilbage i kasserollen og kom så med champignonerne, der har stået til varme, samt tomat-puréen med vinen. Kog kraftigt op og rør rundt hele tiden. Smag på den og giv den om nødvendigt nogle flere krydderier.

Kalvenyrerne skæres over på langs og derpå i passende små stykker på størrelse med et stykke sukker. Sautér dem hurtigt en fem minutter i smør. Hæld dem op i saucen i den anden kasserolle og server dem meget varme med **brødcrouton'er**.

Drys til sidst med friskhakked **persille**.

BORTSCH - RUSSISK SUPPE (236)

Strimler af:

3 løg	ca. $\frac{1}{2}$ dl olie	concassé af 3 tomater
200 g hvidkål	1 laurbærblad	1 spsk tomatpuré
200 g selleri	$\frac{1}{2}$ grøn peber	$\frac{1}{4}$ kg oksebov (kogt) halvmørt
$\frac{1}{2}$ bladselleri	1 skive bacon	1 gulerod
$3\frac{1}{2}$ / oksebouillon	hvide af 2 porrer	1 stor rødbede
38% creme fraiche		
10 chipolatapølser el. 20 saucisser		

De strimlede grønsager sauteres i olie, tilsættes de øvrige ingredienser og koges møre i suppen ved svag varme, så suppen bliver klar.

Okseboven tages op, skæres i små stykker og tilsættes som garniture sammen med de flåede chipolatapølser.

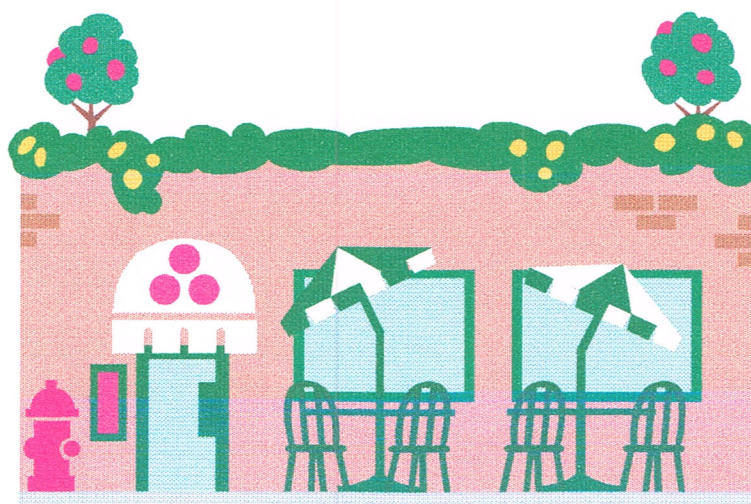
Suppen legeres med rødbedesaft, smages til med salt og evt. sukker.

Smetana/creme fraiche serveres à part.

Rødbedesaft:

2 store revne rødbeder blandes med 1 dl eddike og $\frac{1}{4}$ liter oksebouillon, koges op og trækker på kogepunktet 10 min. - sigtes gennem et étamine.

Rødbedesaften kan evt. klares med en æggehvite



CHARLOTTE-DESSERT - CHARLOTTKA

Charlottka eller "Charlotte russe" var sikkert dronningen over alle desserter i det gamle Rusland. Den blev kreeret af maître Antoine Carême ved zar Alexander I's hof. Carême måtte en dag med kort varsel opfinde en ny dessert for at opfylde et ønske fra en af Alexanders "specielle" gæster.

Denne fordringsfulde dame (hvis navn ikke kendes) har sikkert aldrig opdaget, at maître Carême førte hende bag lyset. Han omdøbte raskvæk en dessert, som han i sin tid havde udtænkt til Charlotte, dronningen af England, til en "Charlotte russe" og serverede den som en ny opfindelse.

Heldigvis er opskriften ikke gået under sammen med zarens rige.

Takket være intensiv 'efterrevolutionær' forskning om zarens og adelens levevis er den blevet bevaret til gavn for folket. Ingen ringere end Lenin gjorde det første skridt for at udbrede charlotte-desserten i den nyopståede Sovjetunion. Hvor han end gjorde ophold på sine agitationsrejser, indbød han sine partifæller, arbejderne og bønderne, som om aftenen spiste med ham, til denne pragtfulde dessert. Han bar selv charlotten ind og viste således, hvordan man af historien kan lære at bevare det gode og ændre det dårlige.



Carême, Marie-Antoine (kaldet Antonin) (1784-1833), fransk kok, konditor og skribent; centrumsfigur i udviklingen af kogekunsten på det høje niveau (haute cuisine), af kokkefaget og af organisationen af store køkkener (køkkenbrigaden).

Carême tjente som køkkenchef hos Talleyrand, bl.a. under Wienerkongressen, senere ved hoffene i London, Skt. Petersborg og Wien. Hans køkken prægedes af komplicerede tilberedninger og kostbare garniturer, præsenteret i bordopsatser passende til periodens krav om fyrstelig pomp.

Carême's bøger er en systematiserende dokumentation af kogekunstens udvikling gennem en 100-årig periode og status ved midten af 1800-tallet.

Nævnes må især hovedværket *l'Art de la cuisine de XIXe siècle* (1833), 5 bind, ufuldendt, men færdiggjort af hans elev Plumérey.

Ingredienser

ca. 40 g biskuitfingre

80 g sukker

1 vanillestang

5 tsk koldt vand

4 spsk kirsebær-

eller hindbær snaps

5 store æggeblommer

$\frac{3}{4}$ / piskefløde

2 $\frac{1}{2}$ strøget teskefuld husblaspulver

500 g hindbær

Kirsebær eller hindbær til pynt

Først fyldes istancebakkerne med vand og sættes i fryseboksen. Derefter sættes 2 $\frac{1}{2}$ strøget spsk husblaspulver i blød i 5 spsk koldt vand.

Springformen (uden bund) sættes på lagkagefade, bunden dækkes så tæt som muligt med biskuitfingre i to lag.

5 æggeblommer hældes i "bain-marie"-gryden eller piskeskålen og piskes skummende med piskeriset.

80 g sukker hældes i under stadig piskning, indtil blandingen drypper sejt fra piskeriset.

Vanillestangen deles på langs, og indholdet skrubes ud med en kniv. $\frac{1}{4}$ / piskefløde bringes i kog med vanillen.

Æg-sukker-blandingen sættes i vandbad på blusset, og den varme fløde hældes i under stadig omrøring. Rør indtil massen er tyktflydende.

Gryden tages op af vandbadet, og den opblødte husblas røres i, indtil den er fuldstændig opløst.

Nu sættes gryden i isvand, og massen piskes, til det er en tyk creme.

$\frac{1}{4}$ / piskefløde piskes og vendes forsigtigt i massen.

Halvdelen af cremen hældes oven på biskuitfingrene i springformen.

Halve biskuitfingre sættes op langs kanten og resten af cremen hældes i.

Overfladen glattes med paletkniven, og formen sættes i køleskab i 4 timer (indtil serveringen).

Imens tilberedes hindbærpureen: de (optøede) hindbær passerer gennem en si, og 4 spsk kirsebær snaps røres i hindbærpureen. Sættes i køleskab til afkøling.

Kort før serveringen fjernes forsigtigt springformens kant. Resten af fløden ($\frac{1}{4}$ /) piskes til skum, og charlotten overtrækkes hermed.

Til slut pyntes med kirsebær eller hindbær. Hindbærpureen serveres i en skål for sig.

Se vedlagte alternative tilberedning