

LA TABLE DE CARON

RECEPTEN UIT ONZE BISTROKEUKEN



VOORWOORD

7

WIL JIJ VOOR MIJ KOKEN?

8

HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

11

BASISRECEPTEN

13

VOORGERECHTEN

35

HOOFDGERECHTEN

119

NAGERECHTEN

209

DANKWOORD

265

REGISTER

268



HET AVONTUUR DAT VIJF JAAR GELEDEN BEGON

Op een dag, toen ik thuis op de bank zat te relaxen, kwamen David en Tom – twee van mijn vier zoons – langs zonder af te spreken. ‘Paps, we moeten je wat vertellen. Wij gaan een restaurant beginnen; iets héél leuk.’ O ja? *Bien!* ‘Ja, een restaurant dat lijkt op wanneer we met zijn allen bij jullie thuis komen eten.’ Nou, dat is heel erg leuk voor jullie. Succes en veel plezier. ‘Ja maar paps, jij doet mee. Jij hoort erbij!’

Jongens, dat is echt lief van jullie, maar twintig jaar achter het fornuis is genoeg! En jullie kennen me, ik ben altijd zo druk bezig met overal koken... Het lijkt me niet verstandig om nog iets nieuws te gaan beginnen. ‘Paps, het is niet onze bedoeling om jou te vragen als chef in de keuken. Wat we willen, is dat je met jouw ervaring helpt met het bedenken van het menu en dat je de kwaliteit bewaakt.’

Vandaag de dag zijn we vijf jaar en vier restaurants in Amsterdam verder. We begonnen met Café Caron, waarna al snel Petit Caron volgde. Later ook De Gouden Reael, het restaurant waar ik veertig jaar geleden ben begonnen toen ik als chef in Nederland kwam. En in 2020 openden we, midden in de lockdown, La Cantine de Caron in het Westerpark.

Wat is gastronomie? Wat is goed eten? Wat is goede smaak? Deze dingen vond ik als vader belangrijk om aan mijn zoons mee te geven. Het zijn de ingrediënten waarmee we nu succesvol zijn in wat we doen. Met dit boek laten we vol trots zien wat we de afgelopen vijf jaar als familie hebben neergezet. Maar, onze familie is groter dan wij alleen. Door de inspanningen van een team van inmiddels meer dan honderd man sterk, van de keukenbrigades tot aan de bedrijfsleiders en van de afwassers en de bediening tot aan de leveranciers, is de naam Caron geworden tot wat het vandaag de dag is.

We hebben heel veel plezier gehad met het maken van dit kookboek. Ik heb al veel boeken gemaakt, maar dit boek is niet van mij alleen. Het is van ons allemaal. Ik ben bevoorrecht dat ik dit met mijn zoons en mijn chefs kan doen.

Tom en David, bedankt dat jullie mij hebben meegenomen in jullie avontuur.

Alain Caron

KALFSFRICANDEAU MET RODE BIET, SARDINECRÈME EN GEKONFIJTE UI

INGREDIËNTEN

400 g kalfsfricandeau
25 g boter
200 ml bietensap
4 el frambozenazijn
2 el bloemenhoning
3 rode uien, gepeld en in vieren
100 ml slagroom
120 g sardines (blik, op
olijfolie)
1 el crème fraîche
sap van 1 citroen
2 rode bieten, gekookt
2 el kappertjes, uitgelekt
8 takjes bieslook, in stukken
van 2 cm
2 el roze peperkorrels,
fijngemalen

BENODIGDHEDEN

vleesthermometer
keukenpapier
mandoline

1 Verwarm de oven voor op 100 °C.

2 Bestrooi de fricandeau met zout en peper. Smelt de boter in een koekenpan en schroei het vlees rondom dicht. Zet het vlees in de oven tot de kerntemperatuur 53 à 54 °C is. Laat afkoelen en snijd in dunne plakken.

3 Breng het bietensap, de frambozenazijn en honing met 500 milliliter water aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pel de stukken ui laagje voor laagje en leg ze in het warme vocht. Doe het vuur uit en laat afkoelen. Haal de ui uit het sap en laat goed uitlekken op keukenpapier.

4 Verwarm de slagroom in een steelpan op laag vuur. Meng als het warm is de sardines erdoor en pureer tot een dikke saus. Breng op smaak met de crème fraîche, citroensap en zout en peper.

5 Schaaf de bieten op de mandoline in zo dun mogelijke plakken. Frituur de kappertjes enkele minuten in wat zonnebloem- of olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Bedek een bord met een dunne laag sardinecrème. Leg de plakjes fricandeau licht golvend op de crème. Verdeel de zoetzure ui erover. Leg de plakjes biet dubbelgevouwen langs de rand van het bord. Bestrooi tot slot met de bieslook, kappertjes, zout en peper en de roze peper.



POMPOENVELOUTÉ

INGREDIËNTEN

20 g boter
 2 sjalotten, in ringen
 3 tenen knoflook, gepeld
 4 takjes tijm
 1 flespompoen, geschild en
 grof gehakt
 100 g gekookte kastanjes,
 waarvan de helft in fijne
 reepjes
 1½ l kippenbouillon (zie p. 16)
 50 ml slagroom
 1 stokbrood, in sneetjes

1 Smelt de boter in een koekenpan en bak er de sjalot, knoflook en de tijm 5 minuten in. Voeg de pompoen en de hele kastanjes toe. Voeg de kippenbouillon toe en kook met het deksel erop 25 minuten op laag vuur.

2 Neem de pan van het vuur en laat even afkoelen. Maal het geheel in de blender door tot een gladde velouté.

2 Verwarm in een steelpan de slagroom en roer door de velouté. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

3 Rooster het stokbrood in de broodrooster of in de oven.

Presentatie

Serveer de velouté in een soepterrine of een diep bord. Verdeel er de kastanjereepjes over en serveer met het geroosterde stokbrood.



KONIJNENBOUT MET GEROOKTE PALING

INGREDIËNTEN

4 konijnenbouten
 1 el bloem
 50 g boter
 1 ui, fijngesneden
 1 bol knoflook, over de breedte
 gehalveerd
 ½ bleekselderij, fijngesneden
 1 winterpeen, geschrapt, de ene
 helft in halvemaantjes en de
 andere helft in blokjes
 ½ prei, in dunne ringen
 1½ l kippenbouillon (zie p. 16)
 200 ml witte wijn
 ½ el jeneverbessen, gekneusd
 1 el zwarte peperkorrels,
 gekneusd

1 Bestrooi de konijnenbouten met zout en bloem. Bak de konijnenbouten in de helft van de boter in een pan met dikke bodem in 5 minuten rondom bruin. Neem uit de pan en laat rusten.

2 Fruit de ui, knoflook, bleekselderij, de halvemaantjes peen en de prei in het achtergebleven bakvet. Blus af met de kippenbouillon en de witte wijn. Voeg de jeneverbessen, peperkorrels, laurierblaadjes en de tijm toe. Leg de konijnenbouten terug in de pan en stooft 1 uur met het deksel op de pan of tot een kerntemperatuur van 65 °C.

3 Neem de konijnenbouten uit de pan. Zeef het kookvocht en kook in tot 400 milliliter konijnenjus.

4 Bak de aardappels in de rest van de boter goudbruin. Voeg de cantharellen toe. Bak enkele minuten mee en voeg de stukken lente-ui en de rest van de peen toe. Bak enkele minuten mee en voeg de konijnenbouten toe.

2 laurierblaadjes
 2 takjes tijm
 8 vastkokende aardappels (bij
 voorkeur La Ratte), gekookt
 en gehalveerd
 100 gram zomercantharellen
 (eventueel te vervangen
 door oesterzwammen),
 schoongeborsteld
 1 lente-ui, het wit in stukken
 van 3 cm en het groen in
 ringetjes
 100 ml slagroom
 sap van ½ citroen
 200 g gerookte paling,
 in blokjes

BENODIGDHEDEN

vleesthermometer

Schenk de jus erbij, breng het geheel aan de kook en kook in tot ½ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Lepel af en toe wat jus over de konijnenbouten.

5 Klop de slagroom lobbige. Roer door de saus en breng op smaak met het citroensap, zout en peper. Garneer met de overige lente-ui en de paling.

Presentatie

Serveer in de pan. Heerlijk met (geroosterd) zuurdesembrood.





GEBRADEN KIPPENDIJ MET PALINGSAUS



INGREDIËNTEN

200 g grof zeezout
 2 grote kruimige aardappels
 (bij voorkeur Agria)
 100 ml olijfolie (extra vierge)
 1 sjalot, fijngesneden
 schil van ½ gekonfijte citroen,
 fijngesneden
 ½ bos bieslook, fijngesneden
 100 ml witte wijn
 400 ml kippenbouillon
 (zie p. 16)
 3 palingen, de vellen en de
 graten apart (vraag de visboer
 de paling voor je te fileren) en
 1 filet in reepjes (gebruik de
 overige filets ergens anders
 voor)

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel het zeezout over een ovenschaal en leg de aardappels erin. Gaar ze 2 uur in het midden van de oven of tot ze helemaal zacht vanbinnen zijn. Halveer over de lengte en lepel het vruchtvlees eruit. Meng met de olijfolie, sjalot, citroenschil en de helft van de bieslook. Breng op smaak met zout en peper en zet opzij.

2 Kook in een steelpan de witte wijn, kippenbouillon en de palingvellen in tot ½ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef en vang daarbij de reductie op.

3 Smelt 25 gram boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe en roer met een garde tot een roux. Voeg geleidelijk de reductie toe en roer tot een gebonden saus. Voeg de slagroom toe en roer tot sausdikte. Breng op smaak met citroensap en witte peper.

85 g boter
 25 g bloem
 50 ml slagroom
 sap van ½ citroen
 witte peper
 4 kippendijen, zonder huid
 en zonder bot
 1 teen knoflook, fijngesneden
 4 takjes tijm (alleen de
 blaadjes)
 2 little gems, de blaadjes los

BENODIGDHEDEN

zeef
 garde
 garneerring (8 cm doorsnede)

4 Verhit olijfolie in een pan op middelhoog vuur en bak er de kippendijen rondom goudbruin in. Voeg 50 gram boter, de knoflook en de tijm toe en bak 3 minuten mee. Lepel geregeld boter over de kip.

5 Laat de rest van de boter uitbruisen in een koekenpan op hoog vuur en bak er al omschuddend 30 seconden de little gem in. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Leg de garneerring op het midden van een bord en verdeel er 2 opgehoopte eetlepels aardappel in. Druk goed aan. Verwijder de ring en leg er achtereenvolgens de little gem en de kippendij op. Schenk er de palingsaus over. Garneer met de reepjes paling en de overige bieslook.

SPITSKOOLRÔTI MET BEURRE ROUGE

INGREDIËNTEN

Voor de beurre rouge

4 sjalotten, in halve ringen
 ½ bol knoflook, de tenen grof
 gesneden
 150 ml rode port
 1 l rode wijn
 ½ bos tijm
 1 laurierblad
 500 ml slagroom
 300 g koude boter, in blokjes
 50 ml rodewijnazijn
 1 tl maizena

Voor de knolselderijcrème

½ knolselderij, geschild en in
 blokjes van 2 x 2 cm

150 ml melk
 150 ml room
 3 takjes tijm (alleen de
 blaadjes)
 3 tenen knoflook, gesneden
 75 g boter
 witte peper

Voor de spitskool

1 grote spitskool, over de lengte
 in vieren gesneden
 150 g beurre noisette (zie p. 20),
 gesmolten
 50 g rietsuiker
 100 g Parmezaanse kaas,
 geraspt

Verder nodig

150 g kastanjechampignons,
 gehalveerd
 100 g amandelschaafsel,
 geroosterd
 ½ bos bieslook, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

aluminiumfolie

1 Verhit wat boter in een ruime pan en fruit de sjalotten en de knoflook. Blus af met de port en de rode wijn. Voeg de tijm en het laurierblad toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 40 minuten zachtjes koken. Zeef en vang daarbij het kookvocht op.

2 Kook het kookvocht in tot ¼ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de slagroom toe en kook in tot ¾ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zet de staafmixer erin en voeg een voor een de blokjes boter toe. Breng op smaak met zout en peper, voeg de azijn toe en bind met de maizena.

3 Verhit opnieuw wat boter in een ruime pan en bak er de knolselderij goudbruin in. Voeg de melk, room, 100 milliliter water, tijm en de knoflook toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 30 minuten zachtjes koken. Zeef en laat goed uitlekken.

4 Verwijder de tijm en maal de ingrediënten met de boter in de blender tot een gladde massa. Voeg eventueel wat kookvocht toe. Breng op smaak met zout en witte peper.

5 Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de spitskool in een ovenschaal, bestrijk met de beurre noisette en bestrooi met suiker, zout en peper. Dek af met aluminiumfolie en zet de ovenschaal 20 minuten in de oven. Verwijder het folie en bak in 10 à 12 minuten goudbruin. Zet de grillstand aan, bestrooi met de Parmezaanse kaas en gratineer.

6 Verhit intussen wat boter met zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de kastanjechampignons in 6 minuten gaar. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Verdeel 2 eetlepels knolselderijcrème op het midden van een bord. Lepel links en rechts van de crème wat beurre rouge. Bestrooi de crème met het amandelschaafsel. Verdeel de champignons over de beurre rouge en bestrooi met wat bieslook. Leg de spitskool op de crème.

