



Vinr Tom, Alain en David Caron voor de deur van Café Caron in Amsterdam.

DE BISTROKEUKEN VAN DE FAMILIE CARON

UN PÈRE ET SES FILS

Alain Caron is zonder twijfel de bekendste 'televisiechef' van dit moment. Samen met twee van zijn zoons bestiert hij tevens een aantal restaurants en de Franse gerechten uit die bistro's staan in zijn nieuwste boek.

FOTOGRAFIE GERECHTEN RENÉ MESMAN
SFEERFOTO ANNE TIMMER
ILLUSTRATIES ALAIN CARON

De restaurants van de familie Caron in de hoofdstad ádemen Parijs. De sfeer bij Café Caron, Petit Caron, La Cantine de Caron en De Gouden Reael is warm en huiselijk, en wat er op de borden ligt lijkt ogenschijnlijk eenvoudig maar wát een smaak... De meeste recepten uit het fraaie *La Table de Caron* vergen iets meer handelingen dan wij in deze kolommen kwijt kunnen, maar zijn wel allemaal door gewone stervelingen te bereiden. Mits die natuurlijk dezelfde liefde voor koken en eten hebben als de grote kleine Fransman zelf. En anders dompelt u zichzelf toch gewoon een keer onder in de gezellige drukte van de bistro's van de familie?



BIETENSALADE MET MOSTERDVINAIGRETTE

- 4 gele bieten
- 4 rode bieten
- 4 el mayonaise (voeg 1 el fijngehakte tijm toe)
- 1 mespunt nootmuskaat, geraspt
- 40 gram mesclun (gemengde sla)
- 2 el mosterdvinaigrette
- 1 el oude Hollandse kaas, geraspt
- 1/4 bakje tuinkers geplukt

Presentatie

Verdeel een eetlepel tijmmayonaise over het midden van een bord. Maak de partjes rode en gele biet aan met zout, peper en de nootmuskaat en leg om en om op de mayonaise. Maak de mesclun aan met de mosterdvinaigrette en leg op de bietjes. Strooi de kaas erover en garneer met de tuinkers

MOSTERDVINAIGRETTE

- 25 ml wittewijnazijn of citroensap
- 1 el gladde mosterd
- 100 ml zonnebloem en/of olijfolie (extra vierge)
- 1 mespunt (poeder)suiker

Los een mespunt zout op in de azijn of in het citroensap. Klop er met een garde mosterd door en voeg terwijl u blijft kloppen in een dunne straal de zonnebloemolie toe. Breng op smaak met de suiker en peper.

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Wrijf de gele bieten in met zout en peper en verpak ze in aluminiumfolie. Rooster negentig minuten in de oven. Laat de bieten afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in parten.
- 3 Kook de rode bieten in ruim gezouten water in circa negentig minuten gaar. Prik er met een mes in om te controleren of ze gaar zijn. Laat afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in parten.



OEUFS EN MEURETTE

Voor 4 personen

- 750 ml rode wijn
- 1 winterpeen, geschraapt en grof gesneden
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 100 ml kalfsfond
- 40 g koude boter, in blokjes
- 150 g zilveruitjes (vers), ontveld en gehalveerd
- 100 g bacon, in reepjes
- 250 g champignons, in vieren
- 750 ml wittewijnazijn
- 4 eieren
- 4 el croutons
- 1/2 bos bieslook, fijngesneden

- 1** Breng de rode wijn aan de kook en voeg de peen, sjalot en de knoflook toe. Zet het vuur laag en kook in tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- 2** Voeg de kalfsfond toe en kook in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef de saus boven een pan. Zet er een staafmixer in en voeg één voor één de blokjes boter toe. Breng op smaak met zout en peper.
- 3** Fruit de zilveruitjes in wat zonnebloemolie. Voeg de bacon toe, bak het vet eruit en voeg de champignons toe. Bak de champignons in tien à twaalf minuten gaar en breng op smaak met peper.
- 4** Breng water met zout en de azijn tegen de kook aan. Breek de eieren boven afzonderlijke kopjes en laat ze in het hete water glijden. Pocheer minimaal drie minuten, afhankelijk van hoe zacht u ze wilt hebben. Neem met een schuimspaan uit het water en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Lepel wat van de zilveruitjes, bacon en champignons in het midden van een diep bord. Leg er een gepocheerd ei op. Lepel er royaal saus over en bestrooi met de croutons en de bieslook.



ROODBAARSTARTAAR MET SAMBAI-VINAIGRETTE

Voor 4 personen

- 400 g roodbaarsfilet, in blokjes van 0,5 x 0,5 cm
- 1 courgette, zaadlijsten verwijderd en in blokjes van 0,5 x 0,5 cm
- 1 banaansjalot, fijngesneden
- 4 tl zalmeitjes
- citroenmelisse, julienne gesneden
- 50 ml sambai-vinaigrette

SAMBAI-VINAIGRETTE

Sambai-azijn is een Japanse rijstazijn op basis van bonitobouillon. Sambai bestaat uit dashi verrijkt met kombu, sojasaus en mirin, vermengd met rijstazijn. Het bevat heel veel umami.

- 75 ml sambai-azijn
- 35 ml limoensap
- 1 mespunt limoenzest
- 100 ml olijfolie (extra vierge)

- 1** Meng alle ingrediënten met de sambai-vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Laat vijf minuten marineren.

Presentatie

Schep de tartaar in een garneerring in het midden van een bord. Druk voorzichtig aan. Verwijder de garneerring en serveer.

- 1** Maal in de blender de azijn met een mespunt zout, het limoensap en de limoenzest tot een glad geheel.
- 2** Voeg de olijfolie in een dunne straal toe terwijl de blender op lage snelheid draait. Blijf draaien tot de vinaigrette is gebonden.

ZEEDUIVEL MET CHERRY-TOMATEN EN DONKERE VISFUMET

Voor 4 personen

Voor de tomaten

- 500 g cherrytomaten, gehalveerd
- 200 ml olijfolie (extra vierge)
- 3 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 1 el poedersuiker
- 1/2 bol knoflook, gekneusd

Voor de visfumet

- 2 l visbouillon

Verder nodig

- 250 g krieltjes
- 50 ml slagroom
- 50 g boter
- 4 zeeduielmoten (ca. 200 g, inclusief bot)
- 100 g cantharellen, schoongemaakt (eventueel te vervangen door oesterzwammen)
- 1 bos lente-ui, het wit in stukken van 3 cm en het groen in fijne ringen
- 1/2 winterpeen, in blokjes van 1 x 1 cm
- sap en zest van 1 citroen
- basilicumolie
- 3 takjes basilicum (alleen de blaadjes), fijngesneden

1 Verwarm de oven voor op 80°C. Verdeel de cherrytomaten met de platte zijde boven over een ovenschaal en voeg de olijfolie, tijm, laurier, poedersuiker en de knoflooktenen toe. Rooster twee uur in de oven. Neem uit de oven en zet opzij.

2 Kook voor de visfumet de visbouillon in tot een hoeveelheid van 400 milliliter.

3 Kook de krieltjes in ruim gezouten water in twintig minuten gaar. Neem met een schuimspaan uit het kookvocht, laat droogstomen en halveer over de lengte. Blancheer de peen drie minuten in hetzelfde water. Giet af en laat uitlekken.

4 Klop de slagroom lobbige en zet opzij.

5 Verhit de helft van de boter in een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en karamelliseer er de zeeduiwel aan beide zijden in. Neem uit de pan en laat rusten.

6 Smelt in een ruime pan de rest van de boter. Voeg de krieltjes en de cantharellen toe



en breng op smaak met zout. Bak het wit van de lente-ui en de peen één à twee minuten mee. Voeg de visfumet toe en breng het geheel aan de kook.

7 Voeg voorzichtig de zeeduiwel toe en bak, terwijl u er voortdurend visfumet overheen lepelt, in zeven à acht minuten verder gaar. De zeeduiwel is gaar wanneer een naald zonder weerstand door de moot tot aan de graat glijdt.

8 Roer de slagroom erdoor en kook nog even tot de saus is gebonden. Breng op smaak met het citroensap, de zest, zout en peper.

Presentatie

Serveer de zeeduiwel uit de pan. Besprenkel met basilicumolie en verdeel er de cherrytomaten, het groen van de lente-ui en het basilicum over. Heerlijk met zuurdesembrood.

BASILICUMOLIE

- 200 ml olijfolie (extra vierge)
- 2 bossen basilicum (alleen de blaadjes)

Verwarm de olijfolie tot 80°C. Maal in de blender het basilicum met de hete olie fijn.

Laat dertig minuten uitlekken in een met kaasdoek bekleed vergiet en vang daarbij het vocht op. Niet uitknijpen, want dan komt er vocht in de olie.



Uitgeverij Carrera Culinair,
ISBN 9789048858064, € 33,99



Illustratie van Alain Caron uit *La Table de Caron*.