

Entrecote of Ribeye Café de Paris



Hoofdgerecht Vlees

Vlees

4 personen

Land: Zwitserland

Vorbereidingstijd: 15 minuten **Wachttijd:** 480 minuten **Bereidingstijd:** 15 minuten

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram roomboter op kamertemperatuur
- 30 ml water
- 30 ml witte wijn
- 15 ml cognac
- 10 ml Madeira
- 10 ml Worcestershiresaus
- 1 ansjovisfilets uit blik
- 1 sjalotje in stukken
- 2g teentje knoflook uitgeperst
- 1 supermarktdoosje platte peterselie

- ½ tl majoraan
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl tijm
- ½ tl rozemarijn
- ½ tl dragon
- ½ tl peper
- ½ tl zout
- 2,5 dl vleesfond
- 2 el witte wijn
- 2 el room
- 4 entrecotes of 4 ribeye's

Bereidingswijze

1. Van bovenstaande ingrediënten de 30 ml water t/m ½ tl zout in een pan doen en even aan de kook laten komen
2. Het mengsel met de staafmixer goed pureren en laten afkoelen
3. De ietwat warme boter met de keukenmachine tot een luchtig en glad mengsel kloppen
4. Spatel het kruidenmengsel goed door de geklopte boter
5. Doe het botermengsel over in een vorm (b.v. een leeg 500 gr margarinekuipje) en laat dat in de koelkast opstijven.
6. Entrecotes grillen in een grillpan of contactgrill (ongeveer 5 minuten) en warm houden.
7. In sauspan vleesfond en witte wijn aan de kook brengen en iets laten inkoken en room toevoegen. Pan van het vuur nemen en twee flinke el kruidenboter toevoegen.

Tenslotte

De heer Boubier was de eigenaar van restaurant Du Coq d'Or, 19 Rue Pierre Fatio in de wijk Rive in Genève. In 1930 ontwikkelde hij een zeer originele kruidenboter door specerijen, kruiden en andere ingrediënten te mengen. Het was meteen een doorslaand succes, de boter begeleidde het gegrilde rundvlees. De heer Boubier vertrouwde het geheim van boter toe aan zijn dochter, die was getrouwd met de heer Dumont, eigenaar van Café de Paris op 26 Rue du Mont-Blanc in Genève. Deze laatste had toen het idee om in zijn restaurant slechts één gerecht te serveren namelijk....rundvlees (entrecote of ribeye) met friet en een salade. De formule was voor die tijd heel origineel (zeg maar het eerste fastfood restaurant ter wereld). Doordat het gerecht snel klaar was en het restaurant vlakbij het station lag, was het voor de reizigers een ideale snelle hap en het smaakte ook nog voortreffelijk. Door mond op mond reclame van de reizigers werd het restaurant beroemd. De Amerikaanse schrijver Paul Erdman, zegt in zijn bestseller De Laatste Dagen van Amerika, "We gingen naar Café de Paris en aten de beste steak ter wereld." Tot op heden is het exacte recept geheim, maar via een bevriende chef heb ik dit recept gekregen, dat het origineel heel dicht benadert. Je houdt natuurlijk boter over. Snijdt die in plakjes en vries ze in. Altijd lekker op vlees en zelfs op stokbrood.