

Ribeye Café de Paris



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Zwitserland

Bereidingstijd: wachttijd: 60 min. Bereiding: 8 min.

Seizoen: gehele jaar



Ingrediënten

- 50 gram roomboter (liefst geklaarde boter)
- 4 ribeye steaks
- kruidenboter "Café de Paris" zelfgemaakt of bij geen tijd dan maar uit een pakje
- snufje peper & zout
- eventueel voor de garnering rozemarijn

Bereidingswijze

1. Haal de steaks ruim 1 uur van tevoren uit de koelkast. Bestrooi het vlees (vlak voor de bereiding) naar eigen smaak met peper en zout. Verhit de (geklaarde) boter in een

royale hete koekenpan totdat de boter licht bruin gekleurd is en niet meer bruist (voor een optimale bereiding van een heerlijke ribeye moet de koekenpan flink heet zijn!). Bak de ribeye als een biefstuk, dat wil zeggen: aan iedere kant 2 minuten. Zet daarna de warmtebron op de laagste stand en leg op iedere ribeye een groot stuk kruidenboter. Laat het vlees nog 2 minuten op het lage vuur staan.

2. Als je het helemaal volgens het alom bekende recept van Café de Paris wilt bereiden, serveert je de ribeye's met een salade en friet.

Tenslotte

Je kunt de ribeye ook grillen in de grillpan (ingesmeerd met zonnebloemolie) in ongeveer 2 minuten per kant, maar ik prefereer de in boter gebakken versie. 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 samen met zijn chefkok 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 een gerecht te serveren namelijk....rundvlees (biefstuk, ribeye en entrecote) met friet en een salade. De formule was voor die tijd heel origineel (zeg maar het eerste fastfood restaurant). 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. Doordat in Genève allerlei internationale organisaties en banken werden gevestigd veranderde na 1969 het klantenbestand. De doorgaande reizigers werden aangevuld met bankiers, zakenlieden, diplomaten en beroemdheden en daardoor wat chiquer. De zaak heeft nu een reputatie verworven die zich uitstrekt tot ver buiten de grenzen van Zwitserland. De beroemde 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." Als je de echte kruidenboter van Café de Paris wilt maken moet je 60 ml water, 60 ml witte wijn, 30 ml cognac, 20 ml madeira, 20 ml Worcestersaus, 2 ansjovisfilet uit blik, 1 sjalotje heel fijn gesnipperd, ½ teentje knoflook, ½ bosje platte peterselie, 1 tl majoraan, 1 tl paprikapoeder, 1 tl rozemarijn, 1 tl dragon, ½ tl peper, ½ tl zout in een pan doen en even aan de kook laten komen. Het mengsel met de staafmixer goed pureren en laten afkoelen. 1 kilo ietwat warme roomboter met de staafmixer tot een luchtig en glad mengsel kloppen. Spatel het kruidenmengsel goed door de geklopte boter. Doe het botermengsel over in het cakevorm bekleed met plasticfolie. Laat het geheel in de koelkast opstijven. Dit lijkt erg veel boter en dat is het ook! Maar je kunt de boter heel makkelijk in plakken invriezen. Het was Freddy Dumont die in 1941 deze specialiteit verder ontwikkelde. Hij serveerde een rundersteak met zijn boter in het Restaurant Café de Paris in Genève. Vanaf de allereerste keer dat het gerecht werd geserveerd, was de boter een succes. Tot op heden is het exacte recept geheim, maar via een bevriende chef heb ik dit recept gekregen, dat het origineel heel dicht nadert. Wil je dit restaurant een keer bezoeken klik dan [hier](#).