

## *Het feestmenu van Engelbartha Helmich*



*Op 2 december 1878 zette Engelbartha Helmich- van Middachten ( de oma van Werner Helmich uit 'De laatste heer'- Ambo Anthos, 2021) haar gasten bij het grote jaarlijkse diner een groots menu voor:.*

- 1. Schildpadsoep*
- 2. Croquetten van zwezerik*
- 3. Runderhaas met wortels, spruitjes, doperwtten, snijbonen, aardappelcroquetten*
- 4. Getruffeerde kalfsborst, bloemkoolpudding*
- 5. Piquante ragoût van ossentong, zwezerik en balletjes*
- 6. Kippen met halve appels*
- 7. Daube marbrés*
- 8. Gelei van kirsch met taartje*
- 9. Crème de rose*

*Welke culinaire avonturier durft het aan dit anno 2021 te koken? Of één gerecht hieruit? Jij misschien? Een kookboek of schriftje met recepten van Engelbartha is nooit gevonden. Daarom hier de recepten om deze indrukwekkende maaltijd (met kleine aanpassingen) te gaan koken! Voor dit omvangrijke menu heb je waarschijnlijk hulp nodig. Die haalde Engelbartha destijds natuurlijk bij de Baakse pachtersgezinnen, alhoewel een kok vaak van elders kwam voor dit soort culinaire hoogstandjes. Let op: er zit erg veel vlees in dit menu. Dus zelf een vegetarische vertaling vinden, kan natuurlijk ook. Het onderstaande is samengesteld met hulp van een aantal kenners van historische gerechten. Hun links vind je bij de recepten. Voor meer historische recepten: kijk op de website van Maartje van de Kamp: <https://archieffkok.nl/>. Verbetersuggesties bij de onderstaande recepten zijn welkom!*

## 1. *Schildpadsoep.*

Bij het eerste gerecht stuiten we op een probleem: het eten van Europese schildpadden is verboden. Gelukkig is hier een recept op basis van kalfsschenkel, dat er op lijkt. Het is afkomstig uit: *Aaltje, Nieuw Nederlands kookboek* uit 1887, dus afgestemd op de 19<sup>de</sup> eeuwse smaakpapillen. In plaats van gehaktballetjes heeft deze soep ‘eierballen’.

### ***Ingrediënten voor de bouillon:***

1 kg kalfsschenkel in stukken  
selderij, peterselie, uien, kervel  
4 kruidnagels, laurier, tijm, wortel, 10 peperkorrels, zout  
3 liter water

### ***Bereiding:***

*Maak een bouillon van bovenstaande ingrediënten en laat dit nadat het water kookt, 5 uur op laag vuur trekken. Zeef de bouillon en breng daarna met flink wat zout de bouillon op smaak.*

### ***Ingrediënten voor de soep:***

3 eetlepels boter of reuzel  
3 eetlepels tarwemeel  
2 geraspte uien  
de bovenstaande kalfsbouillon  
mespuntje cayennepeper  
3 a 4 eetlepels Madeira

### ***Bereiding:***

*Rasp de uien. Smelt 3 eetlepels boter of reuzel, roer 3 eetlepels tarwemeel door de boter en voeg de 2 geraspte uien toe, blijf het mengsel roeren totdat de uien glazig zien. Schenk 3/8 ste liter koude bouillon toe en 2 liter kokende bouillon en roer deze erdoor. Voeg naar smaak een mespuntje cayennepeper toe. Snijd van het vlees uit de schenkel dobbelsteentjes en voeg deze toe. Maak de eiergele-balletjes naar onderstaand recept en kook deze de laatste minuut mee. Breng de soep op smaak met 3 à 4 eetlepels Madeira.*

### ***Ingrediënten voor de eierballen:***

10 gram boter  
1 eierdooier, en de dooiers van 4 hardgekookte eieren  
zout, nootmuskaat, peper  
theelepel tarwemeel

### ***Bereiding:***

*Voeg alle ingrediënten samen en prak de ingrediënten tot een deeg. Maak er kleine balletjes van laat ze 1 minuut in de soep meekoken of maak ze vooraf klaar in gezouten water en doe ze daarna in de soep.*

*Van dit gerecht is onduidelijk voor hoeveel personen het bedoeld is. Op basis van de hoeveelheid bouillon schat ik dat het voor 8-10 personen is.*

*Dit recept is ook online gezet door: <https://paulowna.eu/schildpaddensoep/>*

## 2. ***Croquetten van zwezerik***

Croquetten of bitterballen werden ook al in de 19<sup>de</sup> eeuw gemaakt. De eerste bitterbal van Nederland zou in Slochteren zijn geserveerd. Hierna een recept uit die tijd van de Vrouwe van Slochteren, Foxham, Kolham en Schildwold: Hermanna Louisa Christina Hora Siccama-De Sandra Veltman (1798-1847) uit die tijd.

### ***Ingrediënten:***

3 a 4 zwezeriken  
flinke klont boter  
schepje tarwemeel  
citroen,  
sjalotjes  
nootmuskaat, peterselie, tijm  
verse bouillon  
2 eierdooiers  
fijngestampt beschuit of paneermeel

### ***Bereiding:***

*Kook 3-4 zwezeriken gaar, en laat ze afkoelen. Neem een stuk boter zo groot als een kippenei en roer er met een houten lepeltje tarwemeel, wat citroen, wat nootmuskaat, sjalot, peterselie, tijm, en bouillon door. Kook de saus. Roer er dan eerst 2 eierdooiers en vervolgens de klein gesneden zwezeriken door. Laat alles koud worden, rol er balletjes van. Haal ze door beschuit, door eidooiers en ten slotte opnieuw door fijngestampte beschuit. Bak ze in kokende boter.*

*Bij het recept is onduidelijk voor hoeveel personen dit is. Op basis van het aantal zwezeriken schat ik dat je er 6-8 kroketten van kunt maken.*

*Lees hier het historische recept en een hedendaagse aanpassing:*

*<http://vervening.blogspot.com/2016/07/de-eerste-bitterbal-werd-in-de-19-eeuw.html>*

## 3. ***Runderhaas (recept voor 2-4 personen) met saus***

Runderhaas (of ossenhaas) werd in de 19<sup>de</sup> eeuw vaak bereid volgens het recept: chateaubriand. Chateaubriand is gesneden van het dikke uiteinde van de haas. Omdat dit stuk uiteen valt in twee delen, wordt een chateaubriand tegenwoordig ook vaak gesneden uit het middendeel, maar officieel is dat het dus nèt niet. Zoals zoveel klassieke Franse gerechten en recepturen wordt het recept wel gekoppeld aan Auguste Escoffier (1846-1935), een restaurateur, kok en schrijver die de Franse traditionele keuken enorm moderniseerde en nog altijd wordt gezien als de grondlegger van de *haute cuisine*. Het gerecht Chateaubriand bestond al veel langer.

### ***Ingrediënten voor de saus:***

- roomboter
- 6-12 sjalotten
- 125-250 gram champignons in roomboter.
- verse dragon
- citroen
- 1-2 dl witte wijn.

### ***Bereiding:***

*Bak de sjalotten en champignons in roomboter. Voeg dragon naar smaak toe. Voeg de wijn toe. Daarna koude stukjes boter toe tot de saus romig (gemonteerd) is. Het recept voor de saus is afkomstig van: <https://www.lekkervanbijons.be/recepten/klassieke-chateaubriand>*

### ***Ingrediënten voor het vlees:***

250-500 gram runderhaas

Stuk dun spek om omdat runderhaas bij het snijden in twee delen uiteenvalt en vaak wordt opgebonden met een stukje dun spek.

Roomboter

### ***Bereiding in een pan:***

*Verhit de boter en pas als de boter uitgebruist is gaat het vlees erin. Bak rondom aan en zet het vuur dan lager. Bak alle kanten rondom nog 3-4 minuten voor rosé vlees en voor medium 5-6 minuten per kant aan (afhankelijk van de dikte). Na bereiding nog een minuut of 10-15 rusten afgedekt onder aluminiumfolie rusten. De sappen hebben zo de tijd om zich weer goed te verdelen.*

*Wil je de Chateaubriand liever in de oven bereiden, kijk dan op:*

*<https://lekkertafelen.nl/recepten/hoofdgerecht/vleesgerechten/chateaubriand-klassiek-vlees/>*

### ***Groenten:***

#### ***Ingrediënten:***

Wortels, spruitjes, doperwtten en snijbonen

Reken per persoon ongeveer 200 gram groente.

#### ***Bereiding:***

*U kookt de groenten in een beetje water, elke groente apart, zolang als je normaal gewend bent.*

### ***Aardappelcroquetten:***

#### ***Ingrediënten voor 25-30 kroketjes:***

1 kg bloemige aardappelen (bintjes)

3 eieren

200 g paneermeel (of verkruimeld beschuit)

verse nootmuskaat  
bloem  
reuzel (vervangen door olie kan ook)  
peper en zout

***Bereiding:***

*Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze volledig gaar in gezouten water. Giet af en zet de aardappelen nog even op het vuur om ze helemaal droog te koken. Roer zodat ze niet aanbranden. Pureer de aardappelen en voeg 2 eidooiers toe. Het eiwit gebruik je later. Kruid met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Roer stevig. Laat de puree goed afkoelen.*

*Neem een spuitzak met een opening van 3 cm diameter. Spuit in een 'worst' de puree op een bebloemd werkblad. Snijd de 'worst' in stukjes van 5 centimeter.*

*Voor het korstje: Zet drie kommetjes klaar: eentje met de bloem, eentje met de 3 losgeklopte eiwitten en eentje met het paneermeel. Haal de kroketjes achtereenvolgens nauwkeurig door de drie kommetjes en zorg dat ze telkens helemaal bedekt zijn.*

*Verhit de reuzel of olie in de friteuse of in een pan tot 180°C. Laat de kroketten voorzichtig zakken in de olie. Doe er niet te veel tegelijk in, anders barsten ze open.*

*Voor alternatieve ingrediënten: <https://www.libelle-lekker.be/artikelen/199689/zo-maak-je-de-perfecte-aardappelkroket>*

#### **4. Getruffeerde kalfsborst (6 personen)**

***Ingrediënten voor 6 personen:***

1½ kilo kalfsborst (om te vullen)  
peper en zout  
5-6 ons kalfsgehakt of half kalfs-half varkensgehakt  
1 ei  
4 sneetjes oud brood  
nootmuskaat  
gehakte truffelschillen  
1 ons boter of reuzel

***Bereiding:***

*Voor kalfsborst gevuld met truffels, greep ik naar een recept uit 1920. Snijd de borst met een scherp mes aan één lengtezijde tussen de vliezen open. Was het vlees en wrijf het in met zout (1½ glad afgestreken lepel). Maak het gehakt op de gewone wijze aan, kruid het met gehakte truffelschillen en druk het gelijkmatig uit in de door het opensnijden gevormde holte. Naai het vlees weer dicht langs de opengesneden rand (met katoen) en braad het op de gewone wijze. Reken als braadtijd 35 minuten per pond.*

*Zie voor dit recept van de Amsterdamse Vleeschhouwersvereniging:*

*<https://people.zeelandnet.nl/vdwindt/koken/holl032.htm>*

*Een ander leuk recept van kalfsborst met rundergehakt uit de 19<sup>de</sup> eeuw is te vinden bij:*

*<https://archiefkok.nl/2015/06/14/gevulde-kalfsborst-uit-bergeijk/>*

## ***Bloemkoolpudding:***

*Dit is een Tsjechisch recept dat zeker al honderd jaar oud is. Bloemkoolpudding werd vroeger bereid in een klassieke puddingvorm maar in een cakeblik kan het ook.*

### ***Ingrediënten:***

1 bloemkool  
1,5 dl melk  
3 eieren  
peper, zout en nootmuskaat  
2 à 3 el geraspte, oude kaas  
roomboter  
gemalen beschuit (of broodkruimels of paneermeel)

### ***Bereiding:***

*Kook de bloemkool gaar in water met zout, giet hem af en laat hem uitdampen terwijl je er een klontje boter doorroert. Verwarm de oven voor op 180 graden en laat intussen de bloemkool afkoelen. Klop de melk los met de eieren en voeg zout toe. Meng het melkmengel, de kaas, peper en nootmuskaat door de bloemkool. Vet de puddingvorm in met boter en bestrooi de boter met gemalen beschuit. Doe de bloemkoolmassa in de puddingvorm. Zet de vorm in een bakblik met water gevuld, tot ongeveer de halverwege de hoogte van de vorm. Bak de pudding in 45 minuten gaar. Stort de pudding op een schaal en snijd in plakken.*

*Voor meer info over dit recept: [https://www.ajvar.nl/tsjechische\\_recepten/bloemkoolpudding/](https://www.ajvar.nl/tsjechische_recepten/bloemkoolpudding/)*

## **5. Piquante ragoût ossetong, zwezerik en balletjes**

Ragoût bestaat uit eerder gegaarde stukjes gesneden vlees, gevogelte of vis in een gekruide saus. Het woord ragoût komt uit het Frans. Ragoûter betekent de smaak verbeteren. Ragoût is dus makkelijk vooraf te maken en later op te warmen. Deze ragoût is gemaakt van ossentong (rundertong), zwezerik en gehaktballetjes van waarschijnlijk kalfsgehakt.

### ***Ingrediënten (6 personen)***

1 kalfstong (netto ± 400 g)  
2 zwezeriken  
6 dl bouillon van de kalfstong  
55 g boter of minder  
55 g bloem  
½ dl room of melk  
1 eierdooier  
100 gram kalfsgehakt  
125 gram champignons  
citroensap  
zout en peper  
paar eetlepels witte Bordeauxwijn

### **Bereiding:**

*De schoongemaakte tong gaar koken met zoveel water, kruiden en zout, dat hij juist onder water staat. Kooktijd ± 1½ uur. De tong van vel en keelstuk ontdoen en in blokjes snijden. De zwezeriken blancheren, gaar koken en ontvellen en ze in kleine stukjes snijden. Het gehakt aanmengen, er kleine balletjes van maken en deze 10 min. met de schoongemaakte, verse champignons in wat bouillon koken. De bouillon door een doek zeven en hiervan met boter en bloem een saus maken. De saus afmaken met (peper), citroensap, champignonnat, (wijn, eidooier) en room of melk. Het vlees en de (gesneden) champignons in de saus verwarmen.*

*Meer ragoût-recepten vond ik in het kookboek van de Haagse Huishoudschool aan de laan van Meerdervoort: [https://www.dbnl.org/tekst/groo068rece01\\_01/groo068rece01\\_01\\_0016.php](https://www.dbnl.org/tekst/groo068rece01_01/groo068rece01_01_0016.php) En in het oude kookboek van mijn moeder 'Ik kan koken. Geïllustreerd handboek voor allen die willen leren koken en de eisen van een goede keukeninrichting willen leren kennen.' Oorspronkelijk van auteur H.S.M. de Holl en uit 1926!*

## **6. Kippen met halve appels**

In de 19<sup>de</sup> eeuw was waarschijnlijk de Mechelse koekoek de belangrijkste en meest gegeten kip van Europa. Naar schatting is het onderstaande een recept voor 4-6 personen.

### **Ingrediënten:**

1 Mechelse koekoek van ongeveer 1 ½ kilo  
bloem  
peper en zeezout uit de molen  
1 lepel boter en olie  
3 uien ( fijn in ringen gesneden)  
1 teentje knoflook ( geplet)  
½ kilo eekhoorntjes brood of cantharellen  
2 eetlepels brandewijn ( of cognac)  
scheutje rode wijnazijn  
1 eetlepel honing  
1 dl kippenbouillon  
½ liter fles abdijbier (niet te hoppig)  
1 kruidenbultje met peterselie, salie en laurier

### **Bereiding:**

*Spoel de kip schoon onder de kraan. Droog de kip. Strooi hem royaal van binnen en buiten in met peper en zout. Strooi over de buitenzijde bloem. Verhit de braadpan op een matig vuur met de boter en de olie. Braad de kip aan alle kanten rustig goud bruin. Haal de kip uit de pan. Zet hem ingepakt weg en bak dan de ui in het vet mooi bruin. Voeg dan de knoflook en paddenstoelen in plakjes gesneden toe en bak die samen nog 5 minuten. Giet dan de brandewijn (of cognac) bij de pan en kook alles even in. Schep nu de uien en de paddenstoelen uit het kookvocht. Voeg de honing en de azijn erbij en kook het nogmaals op een zacht vuur 5 minuten in. Doe nu de kip en de uien met paddenstoelen terug in de saus, giet er de bouillon, het bier over en voeg het kruidenbultje toe. Stoof dit alles met de deksel op de pan zeker een uur of twee. Haal dan de kip uit de pan. Houd hem warm. Schep nu ook de paddenstoelen en ui uit de pan en verwijder het kruidenbultje. Bindt de saus met een roux of voeg er twee losgeklopte eidooiers door. De saus dan even tot kookpunt laten komen, maar niet laten koken. Verdeel de kip in stukken. Zout deze deze hoen na het braden voor het serveren met goed zeezout licht na. Geef de paddenstoelen en de saus er apart bij. Dit recept vond ik op: <http://www.nederlands-dis.nl/dis/hoofdgerecht/gebraden-mechelse-koekoek-een-zeer-oud-vlees-kippenras/>*

## 7. *Daube marbrés*

Een daube is een stoofgerecht. ‘Marbre’ is een zandsteenbaars. Omdat ik nergens een recept van Daube marbrés kon vinden, geef ik hieronder een recept voor gestoofde snoekbaars uit het eerder genoemde kookboek van mijn moeder ‘Ik kan koken. Geïllustreerd handboek voor allen die willen leren koken en de eisen van een goede keukeninrichting willen leren kennen. Oorspronkelijk van H.S.M. de Holl en uit 1926.

### ***Ingrediënten:***

1 kg snoekbaars  
1 eetlepel fijngehakte peterselie  
1 eetlepel fijngehakte ui  
100 gram champignons  
60 gram ansjovis  
23 gram in melk geweekt oud brood  
125 gram boter  
180 gram oude kaas  
19 gram zout  
paneelmeel

### ***Bereiding:***

*De vis wassen, van huid ontdoen, in de lengte in tweeën verdelen en van graten ontdoen. De ene helft in moten verdelen en deze inwrijven met de helft van het zout. De andere helft fijnhakken en vermengen met de in boter gaar gesmoorde uit en champignons, de ansjovis, 60 gram van de boter, het geweekte brood, de fijngehakte peterselie, de rest van het zout en ongeveer  $\frac{3}{4}$  van de kaas.*

*De bodem van een ovale stoofschotel met boter bestrijken en met kaas bestrooien. Het vismengsel en de moten laag om laag in de schotel leggen, zodat de onderste laag en de bovenste laag uit visgehakt bestaan. De bovenste laag bedekken met een mengsel van paneelmeel en de rest van de kaas, met gesmolten boter begieten of er stukjes boter op leggen en de vis in een oven met veel bovenwarmte lichtbruin laten worden (gratineren). De vis in de schotel op tafel brengen en er een ansjovis of kreeftensaus bij geven.*

## 8. *Gelei van kirsch met taartje*

Pas vanaf midden 19de eeuw kunnen we echt spreken van een ‘moderne taart’: gist werd vervangen door bicarbonaat en later door bakpoeder. Taart werd lang alleen in zeer exquise milieus gegeten. Alles wat een taart lekker maakt (suiker, chocolade, exotisch fruit), was immers duur. Antonin Carême (1784-1833), een Franse patissier die in dienst was van de hoogste adel, stond bekend om zijn ‘pièces montées’: indrukwekkende suiker- en nougatconstructies, waar enkel naar gekeken mocht worden. Laat-19de-eeuwse taart mocht wél gegeten worden, maar niet iedereen kreeg evenveel. Hoe hoger de status, hoe meer suiker. Meer over de geschiedenis van taart: <https://veldverkenners.be/nl/nieuws/uit-de-oude-doos-over-taart-en-taarttradities>.

Een recept dat precies dit nagerecht weergeeft heb ik niet gevonden. Daarom geef ik hier wederom een recept voor ‘Italjaanse taartjes’ uit de 18<sup>e</sup> of 19<sup>de</sup> eeuw van de archiefkok Maartje van de Kamp (<https://archieffkok.nl/2018/03/11/italjaanse-taartjes/>), waarbij de kweeper is vervangen kersenjam, zodat die beter past bij de Kirschgelei. Geen idee of het een historisch verantwoorde combinatie is, maar de ingrediënten waren er in ieder geval wel in de Helmichs-tijd.



***Ingrediënten van de vulling:***

500 gram marmelade van kersen  
125 gram fijn gehakte amandelen  
1 sucadeschil  
3 eierdooiers  
50 gram boter  
50 gram suiker  
een snufje gemalen kaneel

***Ingrediënten van de korst:***

300 gram bloem  
300 gram koude boter  
100 ml koud water  
10 gram suiker

***Bereiding:***

*Bakblik voor muffins of cupcakes. Zeef de bloem en de suikert boven een kom en doe in de keukenmachine. Snijd de boter in stukjes en voeg toe. Maal in 1 min. tot een kruimelig deeg. Laat de motor draaien en voeg het water toe. Laat draaien tot een samenhangend deeg ontstaat. Voeg indien nodig nog dezelfde hoeveelheid water toe; te droog deeg laat zich slecht uitrollen. Haal het deeg uit de machine en kneed kort met je handen tot een bal. Kneed zo kort mogelijk; door de warmte van je handen kan de boter smelten en wordt de bodem minder knapperig. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat 30 min. in de koelkast rusten. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Bestuif de deegroller met bloem en rol het deeg daarna uit tot een halve centimeter dikte en steek er rondjes uit. Zorg dat ze groot genoeg zijn voor uw muffinvorm. Vet deze vorm in, voordat u de deeggrondjes er voorzichtig in duwt. Verwarm de oven ondertussen voor op 200 graden.*

*Voor de vulling snij de sucadeschil klein en meng deze met de fijn gehakte amandelen, twee van de eierdooiers, de kaneel, de suiker en de gesmolten boter door de marmelade: (op 1kg ontpitte kersen, 900 gram suiker en een halve kop water: koken tot het water volledig is verdampt en maak er een moes van). Schep het mengsel voorzichtig in de vormpjes. Gebruik overgebleven deeg om de bovenkant te decoreren. Klopt de laatste eierdooier los en bestrijk de taartjes ermee. Bak ze daarna 30 minuten op 200 graden. Door de suiker in de marmelade kunnen de taartjes snel verbranden. Als ze te donker worden, draait u de temperatuur van de oven terug naar 180 graden.*

***Ingrediënten voor gelei van kersen met kirsch:***

750 ml kersensap  
30 ml Kirsch  
sap van 1 citroen  
1 kg suiker

***Bereiding:***

*Meng het kersensap met het citroensap en de gekonfijte suiker in een grote pan, breng al roerend aan de kook. Laat 5 minuten sudderen op hoog vuur. Voeg tegen het einde van de kooktijd de kirsch toe en giet het in hete glazen, sluit onmiddellijk en draai ondersteboven.*

***9. Crème de rose*** is een likeur o.a te koop bij *Drinksco.nl*

Om het culinaire hoogtepunt van het jaar te completeren, serveerde Engelbartha meerdere soorten wijn, in die tijd nog een drank van de hogere klasse. Dit haalde ze uit de Baakse wijnkelder: *Margaux*, *Liebfraumilch*, *Bourgogne Volnay*, *Rüdesheimerberg* en *Chateau Grille*.

Veel succes en smakelijk eten!