

Menu

Hans kookt met Weren

4-gangendiner met wijnarrangement

Hans kookt met Weren

29 november 2010

Menu

Terrine van rauwe gemarineerde zalm en coquilles st. Jacques met olijfolie, avocado en tomaat, crème fraîche en kruidensalade
2009 Abadal Blanc, DO Pla de Bages, Catalunya

**

Brioche van gekonfijte parelhoen en eendenlever, wilde spinazie en saus van morilles
2008 Blanc l'Atypique, Domaine Miolane, Beaujolais AC

**

Gestoofde kalfswang met gebakken kalfszwezerik, krokante pancetta, cantharellen, spruitjes, romige schorseneren, chips van schorseneren
2006 Rosso di Montepulciano DOC, Crociani, Toscana

**

Dessert van amandelen, rozen en lychees
2007 Verduzzo Friulano DOC, Vino Passito, Livon, Friuli

Hans

kookt sinds 1978, en is geschoold in de klassieke keuken en heeft zich begin jaren tachtig, door de opkomst van de 'nouvelle cuisine' verfijnd in het koken en genieten van wijn en eten. "Neem de 'eenvoudigste' gerechten en verander de ingrediënten met producten met dezelfde kenmerken, geef er nog iets bij en je hebt een compleet nieuwe creatie". Van zijn inspirator en chef John Halvemaan, Amstel Hotel.

Weren

is al 30 jaar gegrepen door het wijnvirus. Hij organiseert in zijn vrije tijd cursussen blindproeven en wijnreizen. Sinds kort adviseert hij restaurants bij de samenstelling van hun wijnkaart. In 2010 slaagde hij voor de opleiding DIPLOMA COURSE bij Nederlands enige Master of Wine, Frank Smulders. DIPLOMA COURSE is de hoogste en zwaarste wijnopleiding in de Benelux, bovendien als enige opleiding internationaal erkend. Deze (Engelstalige) opleiding wordt wereldwijd verzorgd door de Wine and Spirit Education Trust, vanuit London.

Voorgerecht

Dit heb ik voor het eerst gemaakt bij restaurant 't Stokpaardje in 1989. Tijdens de 'nouvelle cuisine' ontstond het gebruik om met rauwe vis te werken. Dit was overgewaaid uit Japan. Ik at voor het eerst sushi en sashimi met het personeel van het Amstel Hotel bij het allereerste Japanse restaurant van Amsterdam, Yoichi op de Weteringschans. Gehurkt en sake drinkend, rauwe vis eten. Het dessert was een sinaasappel!

Maar dit gerecht is geïnspireerd op de aloude Hollandse klassieker: haring met uitjes en zuur! Vettigheid van de zalm, kruidig door gebruik van rauwe kruiden en sjalot, zachtheid door de olijfolie, tomaat en avocado, frisheid van de crème fraîche

Wijn

De stevige structuur en het exotisch fruit van de Chardonnay (70%) combineert mooi bij het vette van de zalm.

De aangename zuren van de Sauvignon Blanc (20%) en Picapoll (10%) geven de noodzakelijke frisheid.

Tussengerecht

Ontwikkeld met mijn vriend en kok Steven van Goinga bij het voormalige restaurant Neeltje Pater te Broek in Waterland in 1992 en gebruikt voor een van de eerste amuse diners die we hebben georganiseerd bij de Vestibule in 1992. Ee hebben het ook met enige regelmaat op de menukaart van de Loocatie gehad. Gekonfijte parelhoenbout, geplukt en gemengd met gemarineerde eendenlever, brioche is een licht zoet brood en morilles hebben een heerlijke aardse smaak samen met het zoete van madeira en 'glace' geeft dat een mooie saus.

Krokant brood met zacht, zoete saus, smeuijge hartige vulling, bittertje van spinazie.

Wijn

Witte Beaujolais is uiterst zeldzaam (slechts 3% van de totale productie). Gemaakt van 100% Chardonnay, gerijpt in eiken vaten op de lie. Aroma's van noten, boter, vanille en tropisch fruit. Een volle, aromatische en "vette" wijn, die mooi combineert bij de parelhoen en morilles.

Hoofdgerecht

Kalfswang is 'werkvlies', een spier die veel gedaan heeft en daardoor heeft het veel smaak en is boterzacht na het stoven. Een vertrouwde combinatie met 'ris de veau'. Het meest favoriete orgaanvlees van de gasten, Amstel Hotel in 1984. Bij de Loocatie gebruiken we ook graag ouderwetse groenten. Vooral schorseneren, 'asperges voor de armen', is één van mijn favorieten. Met spruitjes heb ik een haat-liefde verhouding. Dat komt door de manier van koken bij ons thuis. Hier zijn ze klein, niet te gaar en friskroen...

Zacht en krokant, hartig vlees, zilte van spek en chips, bittertje van spruitjes en cantharellen, zachte, romige schorseneren.

Wijn

Mooi kersenfruit, een beetje tijm en kruidnagel, zachte tannines en prettige zuren zorgen er voor dat deze wijn nu perfect op dronk is en een mooie begeleider is van het hoofdgerecht. Deze wijn uit Toscana is gemaakt van voornamelijk Sangiovese Prugnolo en een klein beetje Canaiolo en Mammolo. Acht maanden gelagerd op grote houten vaten.

Nagerecht

Desserts is niet mijn allersterkste punt, ik ga meestal voor een eenvoudige combinatie.

De kunst van het weglaten....

Elegantie en finesse, rozenijs voor het eerst geproefd bij restaurant de Bokkedoorns 1988, tijdens een personeelsuitje met het team van restaurant 't Stokpaardje.

Roomijs is gemaakt van eetbare rozen en geparfumeerd met likeur roosjes zonder doornen van Van Wees. Heerlijk tropisch fruit van het seizoen.

Krokante van amandelen, licht geparfumeerde van rozen en het weeïge zoet van lychees.

Wijn

De Verduzzo is een Vino Passito. Dit betekent dat de druiven al een beetje zijn verschrompeld als ze worden geoogst. Vervolgens worden ze nog een maand gedroogd en daarna geperst. Dit betekent dat het suikergehalte in de druif erg hoog is. Zodra tijdens de gisting 11% alcohol is bereikt wordt het proces geblokkeerd en geeft de resterende (niet vergiste)suiker een mooie lichtzoete smaak aan de wijn. De wijn rijpt dan nog een aantal maanden in barriques. Het resultaat is een prachtige lichtzoete wijn, met aroma's van perzik en appel, een mooie begeleider van (niet al te) zoete desserts.