

Hoofdgerecht

Geitenkaas wordt zeer veel gegeten, maar wat je nergens op een menukaart ziet staan is het vlees van deze melkproducenten. Jonge geit is een ware traktatie, het heeft iets weg van jong lamsvlees en is maar kort verkrijgbaar. Voor het eerst hebben wij geitenvlees in het binnenland van Portugal gegeten. Dat was eind tachtiger jaren en we hadden een camping vlucht naar Lissabon geboekt. Verder niets geregeld. Na een tocht met een bus en een 'Let's Go' op zak aangekomen in een kleine plaats midden in de Alentejo, gingen we uit eten. De plaatselijke voetbalclub had een wedstrijd gewonnen en zoals dat in die zuidelijke landen gewoon is. In de auto en dan de hele avond toeterend door de stad rijden. In het verder lege restaurant waar wij zaten kwam toen een ruiter te paard binnen. De vlag van de plaatselijke helden om zich heen gewikkeld, ging de ruiter stapvoets een rondje tussen de tafels en stoelen door. Dat ging er nogal ruig aan toe daar! De geit daar was al wat ouder en smaakte ontegenzeggelijk anders dan alle andere geit die ik daarna gegeten heb. Onze geit van vanavond is heerlijk zacht en smaakt delicaat. Prachtig licht van kleur en het is een vrouwelijk geitje van zo'n 3 tot 4 weken oud. Mannelijk en ouder wil je niet op je bord! Lavendel met mosterd en walnoten is een idee van Hubert en daar kon ik mij geheel in vinden, samen met de jonge groente, typisch voorjaar!

Wijn

Een lieflijk wijngedebied, waar zowel ideale rode als witte wijnen vandaan komen, is Saumur. Genoemd naar die prachtige oude stad aan de Loire met zijn indrukwekkende kasteel, genieten deze wijnen een uitstekende reputatie. Ter hoogte van het stadje Vaudelnay in het zuiden van de appellation Saumur liggen de wijngaarden van Domaine du Vieux Pressoir van de gepassioneerde Bruno Albert. Al vijf generaties lang maakt de familie Albert hier zijn prachtige wijnen. De sympathieke huidige eigenaar Bruno heeft daarnaast ook nog eens vijf kamers te huur voor zijn Bed & Breakfast 'Les Loges des Vignes'. Aangename neus met veel (donker)rood fruit als zwarte bessen, bramen en framboos. De smaak is fris en levendig, vol rijp fruit en iets kruidig, met daarnaast elegante, soepele tanninen. De wijn mag absoluut iets frisser (15 graden) worden geserveerd om zo het fruit zo veel mogelijk te laten spreken.

Nagerecht

'Tribute' aan een oud-kraker van 76 jaar, Koos van Leeuwen. Dit echte 'nouvelle cuisine' gerecht van asperges. Het zal je misschien de wenkbrauwen doen fronsen, dat deed ook iedereen bij een wijn/spijsavond in 1999. Koken met liefhebbers. Ook de wijnleverancier moest goed nadenken wat je hier nu het beste bij kan schenken, het is zoet en zuur heeft een klein bittertje. Rauwe, gekarameliseerde asperges met citroensap afgeblust om een zoetzure smaak te verkrijgen, het friszoete, kruidige van de tomatencoulis en de prachtige anijssmaak van dragon in de vorm van roomijs. Heerlijk krokante merengue voor de knapperigheid en het extra zoetje. Geniaal! Dit is nu echt zo'n gerecht dat je niet op de kaart moet zetten, je verkoopt het niet! Koos van Leeuwen is een fanaat. Hij is beeldend kunstenaar geweest en zijn hobby is koken. Hij experimenteert er altijd lustig op los. Maakte zelf gedroogd vlees, salami's, zuurkool van rode kool (die uiteindelijk al zijn kleur verloor door de zuren) hij verzint eigentijdse combinaties. Hij is voor mij een inspirator en hij is bezeten van België en daaruit voortvloeiend de liefde voor, juist weer, de 'authentieke' Vlaamse keuken. De meest, mooie avonturen maakt hij daar mee. Door zijn nieuwsgierigheid en de manier van communiceren. Wie heeft er nu ooit aan een wildvreemde pastoor gevraagd. Of het waar is dat hij de geiten op tafel melkt. Komt in cafés waar jezelf je bier uit de koelkast moet halen, bij moet houden wat je zelf heb gedronken en uitgedeeld. Best lastig na een avondje drinken met die Belgen. Zijn vaste standplaats, een braakliggend terrein naast een kanaal in 'de IJzer', dat hij zijn 'landgoed' noemt. Hij gaat erheen, in een tot camper verbouwde Renault ? uit het jaar lang geleden. Samen met zijn vriendin Els. Bedankt Koos!

Wijn

Een van de absolute specialismen bij Okhuysen is wel Bordeaux. Door de jaren heen zijn tientallen bezoeken gebracht aan het gehele gebied waardoor de expertise enorm te noemen is. Na een handmatige oogst met verschillende tris (rondgangen door de wijngaard om alleen de door Botrytis aantaste druiven te plukken) volgt een zachte persing van de druiven. Het sap vergist vervolgens langzaam en op een lage temperatuur op inox-tanks (roestvrijstaal). Voordat alle suikers zijn omgezet in alcohol wordt de gisting gestopt en zo blijven restsuikers achter. Château Gravas dankt zijn naam aan kiezels (graves). Sinds 1850 is het château in handen van de familie Bernard. Momenteel staat alweer de 5de generatie aan het roer. Het aroma van steenfruit met een hint van honing en perzik en de typische 'rôti', zo kenmerkend voor 'botritis-wijnen', is duidelijk aanwezig. De smaak is fris-zoet zonder plakkerig te zijn, en bezit mooie zuren en een zachte, verfijnde finale.

Menu

Hans kookt met Bas

Hans kookt met Bas

23 mei 2011

Aperitief: **Spumante Nera Brut - Prosecco di Valdobbiadene, De Faveri**

**

Salade met licht gerookte tamme eendenborst, gefrituurde eendenmaagjes, krokant brioche met eendenleverkrullen en compote van gedroogde pruimen

2007 Vouvray sec & 2005 Vouvray demi-sec, Vignobles Brisebarre

**

Gegrilde filet van 'rouget barbet', gestoofde zeekraal en lamsoren, ragout van scheermessen en schuim van parmezaanse kaas

2010 Vin de Pays de Méditerranée rosé, Domaine Chante Cigale

**

Gebraden jonge Hollandse geitenbout uit de Betuwe met een garnituur van voorjaarsgroente, kruim van walnoten, lavendel en mosterd

2010 Saumur rouge Les Silices, Domaine du Vieux Pressoir

**

Dessert met gekarameliseerde zoet/zure Hollandse asperges, roomijs van dragon, merengue en coulis van tomaten

2008 Barsac - Sauternes, Château Gravas

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... In de tijd dat wij begonnen zijn, 'mochten' wij bij de voormalige eigenaar van Wijnkoperij Okhuysen; Mijnheer Beelen, op kantoor komen. We werden gelijk in het diepe gegooid en hebben daar wat wijnen geproefd, die wij als huiswijn zouden kunnen schenken. Ondanks dat Ingrid en ik nog niet veel kennis van wijn hadden, proefden we gelijk de klasse. Na gesproken te hebben over ons concept en filosofie zei hij dan ook resoluut; zet dit maar op jullie kaart!

Op dit moment schenken wij nog steeds dezelfde witte huiswijn als toen, namelijk de Colagon uit de Rueda. Deze verveelt nooit! Werken met Wijnkoperij Okhuysen voelt heel goed. We zijn ondertussen een van de oudste klanten geworden en we hebben met zeer veel plezier met een aantal vertegenwoordigers gewerkt. Of zoals je dat vaak benoemt; accountmanagers! Maar bij zo'n bedrijf als Okhuysen praten we niet zo! Bas kastelein is op dit moment 'onze' man. Een vakman waarmee we graag over wijn en eten praten.

Bas

Is sinds 1989 actief in de wijnhandel, maar is al sinds zijn geboorte in 1969 in aanraking met de wijnhandel. Zijn vader is oprichter van de Gouden Ton in Den Haag en Bas is boven deze winkel geboren. Het is dan ook niet vreemd dat hij 20 jaar later aan het werk gaat in dit bedrijf. Na 12 jaar is Bas in 2001 toe aan een nieuwe uitdaging en gaat hij aan de slag bij Okhuysen in Haarlem. Hij start als winkelmedewerker en wijnadviseur voor de restaurants. Zijn grote passie ligt toch bij de buitendienst en al snel laat hij de winkel achter zich om zich compleet op de restaurants te gaan richten. Nu, 10 jaar later, is Okhuysen leverancier bij menig restaurant in het midden en hoge segment. Hierbij hoort natuurlijk ook Restaurant de Loocatie waar Bas inmiddels 10 jaar contact mee heeft. Een mooi moment om een 'Hans kookt met...' te organiseren. Gedurende het diner zal Bas een toelichting geven op de wijnen die deze avond worden geschonken.

Aperitief

Okhuysen houdt niet echt van 'wijntrends'. Zij vertrouwt op de kwaliteit van de producenten met wie al jaren, soms tientallen jaren mee gewerkt wordt. Zo'n wijntrend in Nederland ontstond enkele jaren geleden voor Prosecco. De vraag was groot, ook bij Okhuysen. Natuurlijk houdt Okhuysen te allen tijde van een brede blik in de wijnwereld. Het duurde even want er wordt immers niet over één nacht ijs gegaan maar uiteindelijk werd er een topdomein in Veneto gevonden: De Faveri. Prosecco's zijn er in veel stijlen, de mooiste is wellicht de

spumante. Deze Prosecco wordt gemaakt op de 'champagnemanier' ofwel méthode traditionnelle. Op deze manier verkrijgt de wijn veel meer complexiteit, romigheid en tonen van vers brood zonder het typische 'prosecco fruit' te verliezen. Prachtig delicaat!

Voorgerecht

Vive la France! Wijnkoperij Okhuysen is een bedrijf dat altijd gericht is geweest op wijn uit Frankrijk, Wij komen ook graag in Frankrijk en met name in de Cahors en Dordogne. Wij hebben vrienden met een kleine camping aan de Lot en tijdens een van onze bezoeken, zijn wij ook bij een boer geweest die eenden en ganzen fokt voor de 'foie gras'. Ze verwerken het ook helemaal van slacht tot inleggerij, ze verwerken alles, maken 'cassoulet' in potten en blikken de levers in (staat decoratief maar de smaak kon ons niet echt bekoren). Behalve de eendenmaagjes, 'gésiers de canard' in het Frans, smaken uitstekend uit blik. De rest van het gerecht is wel vers. Tamme eendenborst van vrouwelijke eenden 'canette', zelf gebakken briochebrood dat we hebben getoast en dat zoetje wat erin zit combineert mooi met de 'vette lever', er is op dit moment vanuit de dierenactivisten en hun bewegingen nogal wat weerstand tegen het gebruik van dit artikel. Terecht! Er dient met veel respect met dieren omgegaan worden. Maar het is een beetje een dubbel gevoel, het blijft heerlijk om te eten! Gedroogde pruimen zijn ook zo'n product uit Frankrijk, heerlijk zoet bij dit gerecht. Bon Appétit!

Wijn

Een van de meest vooraanstaande wijnboeren in Vouvray is Philippe Brisebarre, die naast zijn werkzaamheden op het domein ook de functie bekleedt van "président du comité interprofessionnel des vins de Touraine". De wijnen die door Brisebarre gemaakt worden, genieten bij klanten van Okhuysen al jaren een grote reputatie. Door de zeer gunstige ligging van zijn wijngaarden, die optimaal profiteren van het ter plekke heersende microklimaat, is zijn chenin-druif net iets eerder rijp dan elders. Zijn vinificatie is puur traditioneel en de wijn rijpt daarna bijna 1 jaar op oude vaten in zijn vochtige grotkelders. Nieuw hout is taboe, want volgens Brisebarre doet dit de wijn geweld aan. Alleen de oxiderende werking van een vat is in zijn filosofie belangrijk. De Vouvray sec heeft lichtgele kleur met een groene zweem. Het aroma is verfijnd, met tonen van abrikoos en peer, en komt langzaam los. De smaak is zacht en elegant droog en heeft iets aards. De verfijnde zuren houden de wijn levendig en evenwichtig. De Vouvray demi-sec heeft een mooie, dieper gele kleur. De kalkrijke grond en het koele klimaat geven de wijn een bloemig karakter met tonen van perzik en abrikoos, met werkelijk prachtige zuren en iets restzoet.

Tussengerecht

De zoute zee slaakt een diepe zilte zucht! Zingt de zanger van Bløf en zo smaakt het ook! 'Rouget barbet', mul (barbeel) in het nederlands, is een prachtig, mooie vis. Ze komen in Nederland alleen voor tijdens de zomermaanden. Als het water in de Noordzee warmer wordt, zwemt de mul van de Portugese- en Noordafrikaanse kust naar het noorden toe. Ze komen als bijvangst in de netten van de vissers. Het is toch onvoorstelbaar dat bijvangst vroeger gewoon overboord werd gegooid, omdat het niets opbracht. Vandaar dat we nog maar sinds kort andere vissoorten in de winkels zien liggen, die in andere tijden aan de meeuwen werd gevoerd. Scheermessen zijn mooi om te zien, een ragout ervan is de beste manier om ze te eten. Daarna gegratineerd in de oven en genieten maar! Ik heb ze thuis weleens als mosselen gekookt. Nou, dat is geen feestje! Lamsoren en zeekraal komen van Wieringen en zijn zoutwater minnende groente en geven 'onze' mul dat heerlijke zilte mee. We maken een 'beurre blanc' en die wordt op smaak gebracht met parmezaanse kaas. Dan gaat het in de kidde (slagroomsput) en dat geeft een luchtig en verrassend effect.

Wijn

De ambitieuze wijnmaker Alexandre Favier van het prestigieuze Domaine Chante Cigale heeft maar een doel: de beste druivenselectie voor zijn wijnen. De jonge aanplant van het domein zou voor menig Châteauneuf-du-Pape- of Côtes du Rhône-producent afdoende zijn. Alexandre klasseert ze 'slechts' als Vin de Pays de Méditerranée. De kleur is zeer licht roze-oranje, wat typisch is voor Provençaalse rosés. Het typische 'terroir' is direct herkenbaar: een brede smaak met kenmerkende kruidigheid. Het aroma is fraai: fijne rode vruchtjes, veldbloemen en verse kruiden. De smaak is delicaat, met mooie rijpe fruittonen, opwekkend frisse zuren en een heerlijke, licht kruidige afdronk.