

Topchef pur sang met klassieke basis

Proeven
MET
Pieter

Dining with the Stars heette het initiatief waarbij iedereen vorige week voor een voordelige prijs kon lunchen of dineren in een van de vele sterrenrestaurants die ons land rijk is. Omdat ook deze krant in moeilijke tijden moet bezuinigen, wilden wij graag ons steentje bijdragen.

Natuurlijk probeerden we meteen te reserveren bij onze enige twee driesterrenrestaurants nadat online de inschrijving open ging. Een 4-gangenmenu voor € 65 (lunch) of € 75 (diner) is in *Oud Sluis* of *De Librije* immers een buitenkansje. Helaas waren alle plaatsen in beide topzaken vergeven aan vips van de sponsors van *Dining with the Stars*, die al een dag eerder mochten reserveren. Een gemiste kans, want anders hadden ook minder bedeelde lekkerbekken kunnen kennismaken met de bijzondere talenten van Sergio Herman en Jonnie Boer.

Genie

Niet lang getreurd, want wat ons wél lukte, was een lunchreservering bij de tweesterrenzaken 't *Brouwerskolkje* van moleculair genie Moshik Roth (over wie volgende week een verslag) en een avondvullend diner in Martin Kruithofs *De Lindenhof*.

Eerst naar Giethoorn dus, waar Kruithof en zijn vrouw Marjan alweer bijna 17 jaar de scepter zwaaien in hun prachtig verbouwde boerderij. Bij de ingang worden we meteen naar de tuinkamer geleid die normaal wordt gebruikt voor partijen en als het erg druk is, zoals vorige week. De échte, veel mooiere, eetzaal bevindt zich aan de voorkant. Net als de meeste andere gasten in het achterzaaltje hebben we immers gekozen voor het voordelige dinermenu. Een beetje B-garnituur voel je je dan wel. Maar ach, eigenlijk is het net zo gezellig. De lotgenoten om ons heen hebben ook ingetekend

voor het *Stars*-menu van € 65 (het dinertarief van de tweesterrenzaken) en willen gewoon een gezellig smulavondje.

We worden verrast op een batterij amuses, waarvan het gekaramelliseerde cherrytomaatje en de cappuccino van kreeft met steranijs eruit springen. Wij kunnen alleen maar bevestigen wat de Jonnie Boers van deze wereld al jaren geleden verkondigden: die man kan koken! Dat een recente eetgids Kruithof uit de top 10 heeft laten duikelen, lijkt vooralsnog op drijfzand te zijn gebaseerd.

Omdat ik jok niet van gerookte forel te houden, krijg ik als eerste gang een salade van king crab met appel, radijs, komkommer en krokante specerijen. Een heerlijk luchtig en *crispy* voorgerecht, waarbij de pure krabsmaak mooi tot zijn recht komt. Tafelgenote waagt zich wel aan de forelfilet, die *à la minute* is gerookt en mooi lauwwarm met wat mierikswortel en selderij op tafel komt. Zo zie je maar wat je met een eenvoudig visje kunt doen, klasse!

Als witte wijn bestellen we de Westhofener Riesling Trocken 2007 van Wittmann (€ 59). Een pracht domein in Rheinhessen, dat toevallig eerder die week ook al hoge ogen gooide tijdens een imposante proeverij van het beste van Duitsland in restaurant *Cordial* in Oss. De riesling hadden we eigenlijk uitgezocht voor het volgende gerecht, de snoekbaars, een echte specialiteit van de chef. Kort gebakken (en in de oven nagegaard) met pesto van tomaat en

basilicum in een lichte jus van gemberboter. Onberispelijk.

Het glas Bourgeuil Domaine de la Chevalerie 'Les Galichets' 2006 (€ 8) bij sukadevlees met ganzenlever, appelstroop en mousseline van aardpeer is eigenlijk iets te simpel en jammer genoeg ook te warm geserveerd. Gelukkig hebben we nog wat riesling voor bij de gebraden eend met rode bietjes en rozemarijnjus. Alles precies goed gegaard en vol op smaak, net als de botermalse sukade.

Sabayon

Intussen horen we vanuit de keuken hevig geklop. Dat betekent dus verse champagne-sinaas-appelsabayon met wat vanille-ijs, mintcoulis en krokante stukjes vers fruit. Misschien wel de beste sabayon die we ooit hebben geproefd. Helemaal super!

Kruithof is een topchef *pur sang*, met een duidelijke klassieke basis. Verwacht geen rare uitpattingen. Toch had het wat ons betreft iets frivoler gekund. En ja, op deze week na: een iets vriendelijker prijsniveau zou ook een hoop uitmaken.

PIETER NIJDAM

De Lindenhof, Beulakerweg 77
8355 AC Giethoorn, tel. 0521-361444, www.restaurantdelindenhof.nl. Ma. en di. gesloten, eigen parkeerterrein, terras, menu's: € 95 (4 gangen) – € 150 (12 à 14).