



Restaurant De Hoefslag

De dodo is weg

Keuzemenu's... Ik heb er een grondige hekel aan. Keuzemenu's voor telefoongesprekken, wel te verstaan. 'Voor [...] toets 1; voor [...] toets 2.' Soms nog 3, 4 en 5 voordat je bij 'overige vragen' bent aanbeland. En dan blijkt de persoon die je nodig hebt, verdacht vaak in een vergadering te zitten. Misschien moet ik voortaan 06-nummers bewaren, want ook restaurants gaan heden ten dage mee in de nieuwe zakelijkheid. Enfin, het 6-gangenmenu heb ik onthouden en cuisinier Karl van Baggem kreeg ik te spreken. Wat wil een mens nog meer?

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE FOTOGRAFIE MARNIX SCHMIDT

Op de entreneufel staat tegenwoordig ‘Symbiose van fine dining, bistro, bar en conference’. Dat zijn, volgens Van Baggem, vier concepten die elkaar versterken. De vier ruimtes hebben elk hun eigen sfeer en menukaart. Ook het interieur van het restaurant is even wennen, na de ingrijpende verbouwing afgelopen oktober. Het sfeerbepalende ‘dubbel linnen’ is vervangen door lopers, maar desgewenst wordt een tafel traditioneel gedekt, verzekert Van Baggem ons. De inrichting is nu strak en modern. Het is niet helemaal wat ik verwacht in dit pand; in het vildorp Bosch en Duin; in een sterrenrestaurant dat sinds mensenheugenis naam en faam geniet.

Samenspel

Iets wat mij vrij snel opviel: de grote bronzen dodo is weg. Hij stond in Auguste (Van Baggem's vorige restaurant) en hij stond mijn vorige bezoek nog in De Hoefslag. Dat uitgestorven beestje is dus opnieuw ten prooi gevallen; ditmaal niet aan jagers, maar aan een nieuw concept. Geen reden voor weemoed echter, want de dodo staat nu bij Karl thuis, en daar is de gedreven executive-chef anno 2015 wat vaker te vinden dan voorheen. ‘Ik heb tegenwoordig twee kindjes,’ zegt hij met een verontschuldigende glimlach. ‘Er is meer in het leven dan koken.’ Het is overigens absoluut niet zo dat Van Baggem zich teruggetrokken heeft uit de keuken. Daar staat weliswaar een chef-kok (Raoul Meuwese) met wie hij al vijf jaar samenwerkt, maar Karl vindt zijn oude ambacht nog steeds erg leuk. ‘Het is nu een samenspel,’ verklaart hij. ‘Raoul en ik zijn elkaars sparringpartners. Aangezien ik wat klassieker ben ingesteld dan hij, kan juist het “matchen” mooie creaties opleveren.’

Nog even iets over de symbiose binnen het nieuwe concept. ‘De verwevenheid maakt de verschillende bedrijfsonderdelen toegankelijker,’ verheldert Van Baggem: ‘Doordat we meer kunnen bieden – ook wat betreft de openingstijden – is onze doelgroep breder geworden. Bovendien

is er een verjonging geweest. Vroeger kwam hier vooral het zogenaamde oude geld; tegenwoordig hebben we een eigentijds publiek.’

De bedoeling

Het overgrote merendeel van dat eigentijdse publiek kiest voor een van de menu's. Mede daarom is het aantal à la carte hoofdgerechten van vier naar drie gegaan. Van Baggem: ‘Ik vind een kaart met veel hoofdgerechten niet meer geloofwaardig, want op hoog niveau is de bereiding moeilijker geworden, qua producten en compositie. In onze menu's is alles op elkaar afgestemd; daarin kunnen we optimaal onze inspiratie en vaardigheden stoppen.’

Het 6-gangenmenu begon met zalm die 24 uur in Ierse whisky (dus whiskey) gemarineerd was. De Ierse spirit haalde ik er niet uit, maar dat terzijde. De Baeri kaviaar was gedrapeerd op een schijfje radijs. Dat schijfje lag op de zalm. Een radijs-kaviaar-hapje? Neen. Deze presentatie, dit duidelijk zichtbaar maken van de kaviaar, past bij de ‘dwingende’ stijl van Meuwese: de kaviaar en de zalm moeten integraal gegeten worden. Uitsmeren over de zalm dus. Verder op het bord: avocado en paddenstoelen. Deze gaven het gerecht een herfstige toon. De lemon curd crème versterkte de Britse/Ierse identiteit. Lekker. De begeleidende wijn is het vermelden waard: een prachtige Riesling van het Weingut Pflüger (Buntsandstein, 2014). De bestanddelen van het tweede gerecht waren onlosmakelijk met elkaar verbonden. Vlees van het Holsteinrund (eigenlijk melkvee, met weinig spieren) was met ketchup, olijfolie en worcestersaus tot een zeer smakelijke tartaar verwerkt. Vrij heftig, na de zalm. De iets te koude begeleidende bubbeltjeswijn kon mij niet bekoren.

De zeeduivel, vergezeld van huisgemaakte zuurkool, knolselderij en spruitjes, is à la carte een hardloper. Begrijpelijk, want het is een heerlijk gerecht, met rijke smaken en een tikje rokerigheid dat de knolselderij dankt



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis

van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

aan de barbecue. Deze zeeduivel verdient een betere wijn dan de gesloten, oppervlakkige Chardonnay van het wijnarrangement.

Subliem

Over het vierde gerecht zal ik kort zijn. Schorseneren, bedolven onder een dikke laag geraspte herfsttruffel. De Hoefslag deed zijn naam als ‘truffelrestaurant’ eer aan. Dit was wederom een rijk gerecht, hoog op smaak. De aardse ondertoon van de herfst werd in het menu voortgezet. Ik zou daarbij voor een diepe, mysterieuze, resonerende wijn gekozen hebben, niet voor de soepele, toegankelijke Nebbiolo. Maar de eend... De wilde eend die echt wild mag heten... De kooi-eend die zeer gewild is, en steeds moeilijker te krijgen... Dit beestje maakte alles goed. Vacuümverpakt in de röner. Als de cuisson goed is, nog heel even op de barbecue voor het rokerige. Trouwens, het velletje eraf, zodat hij krokant gebakken kan worden. Volgens mijn disgenoot subliem, en hoewel ik hem ongaarne gelijk geef...

De pootjes gekonfijt, in een vormpje met een beetje van de lever. Verder pistache, rode bieten en snijbonen. Kortom, een weldadig geheel. De wijn was gelukkig een voltref: Palazzetto (Rosso Toscana, 2013).

De mensen van de bediening gingen geroutineerd te werk. Ik heb ze na het tweede gerecht wel even moeten afremmen, omdat het tempo nogal hoog lag. Helaas was Van Baggem als gastheer en gezicht van de zaak niet aanwezig. Dat zal de sfeer wat minder warm gemaakt hebben. Het wijnarrangement belast de notering. Toch staat De Hoefslag in mijn Top Drie. ■

Top Drie 2014-2015

	keuken	ambiance
1. Podium (14/2)	9,0	9,5
2. Karel V (15/1)	9,0	9,0
3. 't Klooster (15/5)	8,7	8,5
De Hoefslag (15/6)	8,5	9,0

In 2014-2015 ook besproken: Heren Spyker (15/4), De Keuken van Gastmaal (15/3), Diner (15/2), Simple (14/6), Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3) en Brocante (14/1).

Restaurant De Hoefslag

Vossenlaan 28, Bosch en Duin
030-2251051