

Echte smaken bij Die Heere Sewentien

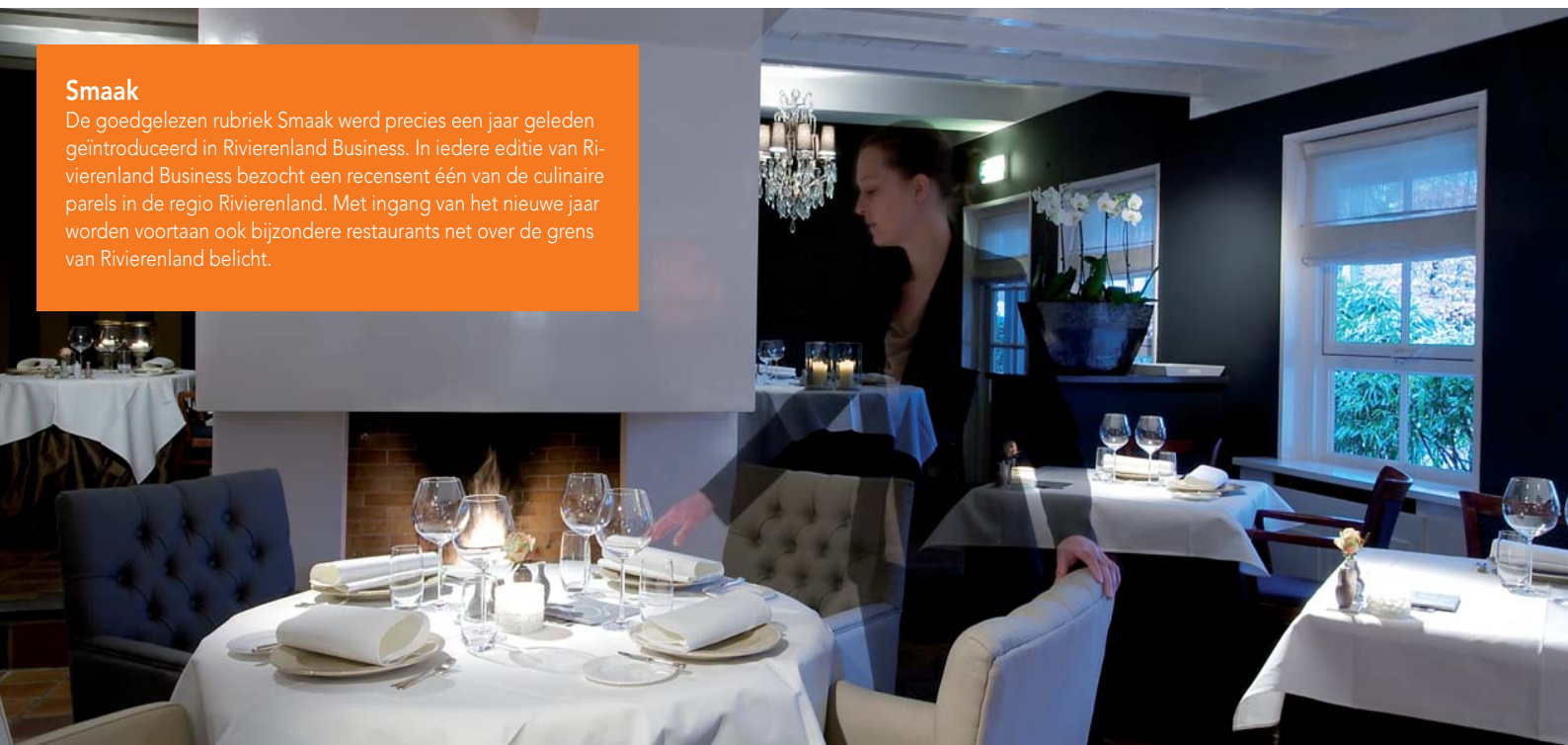
Tijdens onze zoektocht naar bijzondere restaurants, steken we in de eerste editie van het jaar de grens over van Rivierenland. In het landelijk gelegen Rosmalen ligt een oude boerderij die onderkomen biedt aan restaurant Die Heere Sewentien. Veel mensen uit de regio Rivierenland weten hun weg inmiddels te vinden naar dit restaurant. Hoog tijd voor Rivierenland Business om uit te zoeken wat dit restaurant zo speciaal maakt.

Verscholen aan de rand van Rosmalen, middenin een woonwijk, ligt de vooroorlogse boerderij van Die Heere Sewentien. Bij binnenkomst worden we opgewacht door Barbara Box, die samen met haar partner chef-kok Maurice Box eigenaar van het restaurant is. Het modern ingerichte restaurant heeft een ruime opstelling wat de tafels betreft. De kroonluchters aan het pla-



Smaak

De goedgelezen rubriek Smaak werd precies een jaar geleden geïntroduceerd in Rivierenland Business. In iedere editie van Rivierenland Business bezocht een recensent één van de culinaire parels in de regio Rivierenland. Met ingang van het nieuwe jaar worden voortaan ook bijzondere restaurants net over de grens van Rivierenland belicht.





fond geven het geheel een chique touch. Toch is de sfeer absoluut niet te formeel door de knusse uitstraling. Sfeervol is ook de open haard midden in het restaurant.

Oorsprong

Terwijl we plaats nemen aan één van de tafels, laat Barbara ons de kaart zien. Mooie gerechten, waarbij de basis van de Franse keuken niet uit het oog wordt verloren, domineren de kaart. Dat de gerechten dicht bij de oorsprong blijven, betekent absoluut niet dat de gerechten weinig verrassend zijn. Dit zal later op de avond blijken. Na de kaart geïnspiceerd te hebben, besluiten we te kiezen voor een menu. We starten met een amuse van zacht gegaarde forel met puree van knolselderij en pestou van winterpostelein. Een amuse op niveau. Opvolgend krijgen we een amuse van stoofvlees van hazenvoorlopers met saus van cranberries en gedroogde peperkoek, die absoluut de eetlust verder aanwakkert, alvorens officieel van start te gaan. Heerlijke, niet alledaagse wijnen vergezellen de gerechten. Prettig, voor wie nog moet rijden, is dat bij Die Heere Sewentien gekozen kan worden voor een arrangement met halve glazen wijn.

Vaste gasten

Terwijl we op het voorgerecht wachten, observeren we aandachtig het publiek van Die Heere Sewentien, dat behoorlijk gemêleerd is. Zo zien we zakenmensen, maar ook stelletjes en families die iets te vieren hebben. Uitermate geschikt voor gezelschappen is de private dining room achterin het restaurant,

Recept Chef-kok Maurice Box

Chocolade cakesoufflé met saus van Baileys Geserveerd met roomijs van vanille

Recept voor 4 personen:

Chocolade cakesoufflé:

- 450 gram pure chocolade
- 450 gram boter
- 180 gram bloem
- 180 gram suiker
- 200 gram eiwit
- 400 gram eidooier
- extra: gesmolten boter en bloem

Saus van Baileys:

- 75 gram eidooiers
- 2,5 dl room
- 75 gram suiker
- ½ vanillestokje
- scheutje Baileys

Smeer de cocottes met een kwast in met gesmolten boter en bestuif ze met bloem. Smelt de chocolade met de boter au-

bain-marie. Klop de eiwit en eidooier met suiker au-bain-marie tot circa 37 graden (lichaams-temperatuur) warm in een bekken van de keukenmachine. Klop het vervolgens koud en luchtig met behulp van de keukenmachine. Roer de chocolademassa glad en voeg hierbij de eimassa. Spatel het geheel weer glad en voeg geleidelijk de bloem toe. Vul de massa af in een spuitzak en vul de cocottes tot onder de rand. Zet de cocottes weg in de koelkast.

Meng alle ingrediënten voor de saus (behalve de Baileys) in een pan en roer met de garde alles los. Zet de pan op zacht vuur. Houd alles in beweging en laat het langzaam garen (niet koken!). Passeer de saus door een fijne zeef in een schaalje en schenk de Baileys erbij. Roer de saus glad.

Zet de cocottes in de voorverwarnde oven van 175 graden (circa 10 minuten). Haal ze eruit en bestrooi ze met poedersuiker. Schep bolletje roomijs van vanille erbij en serveer met de saus van Baileys.

die beschikt over een eigen open haard. Duidelijk wordt dat dit restaurant in de loop der jaren een grote kring heeft opgebouwd van trouwe vaste gasten. Zo vangen we toevallig op dat achter ons een echtpaar aan tafel zit, dat soms zelfs meerdere keren per week het restaurant bezoekt.

Voordat het restaurant in 2002 werd overgenomen door Maurice en Barbara Box, deed Maurice Box eerst achttien jaar ervaring op in de keuken van sterrenrestaurants als De Bokkendoorns in Overveen en Hermitage in Rijsoord. Zijn ervaringen in sterrenrestaurants proef en zie je ook duidelijk terug in de gerechten. Hier proef je echte smaken. De herinterpretatie van Franse klassiekers zorgen voor verrassende, nieuwe combinaties van smaken en ingrediënten.

In het voorgerecht vinden gerookte paling en elstarappel elkaar feilloos. Als tussengerecht wordt gebakken tarbot met Schots gedoken coquille en een chutney geserveerd. Daarnaast passeert Veluwe eend met tarte tatin van gele pruim en saus van ganzenlever de revue. Een creatie die de gedachten niet snel verlaat. De intensiteit van de gerechten neemt toe wanneer het hoofdgerecht, de herenkalfsrufilet met bijpassend garnituur arriveert.

Fris fruitzuur

Wanneer de kaastrolley voorgereiden wordt kijken we onze ogen uit. Er is keuze uit diverse internationale en Hollandse kazen, gemaakt van koemelk, geitenmelk of schapenmelk. Het zoete dessert bestaat uit een mousse van tonkabonen met sorbetijs van grapefruit, waarbij zachte bitters en fris fruitzuur aangenaam bijeen gebracht worden. Terugkijkend op onze avond bij Die Heere Sewentien overheerst het gevoel om snel weer terug te gaan! ■

Die Heere Sewentien

Sparrenburgstraat 9 - 5244 JC Rosmalen

T. 073-5217744

www.dieheeresewentien.nl

info@dieheeresewentien.nl

Jeunes restaurateurs d'Europe

Barbara Box en chef-kok Maurice Box behoren tot de Table d'Honneur van de Jeunes restaurateurs d'Europe, een vereniging van jonge, talentvolle restauranthouders, gedreven door de passie voor hun vak. De Leden van JRE combineren hoogwaardig culinair vakmanschap met respect voor lokale tradities en producten. Tot 37 jaar kan men lid worden van JRE. Leden die de leeftijd van 45 jaar hebben bereikt, worden benoemd tot erelid, oftewel 'Table d'Honneur.'