

ROSS LOVELL

# ZINNENPRIKKELENDE GERECHTEN IN EEN SFEERVOLLE AMBIANCE

Isabella Wildtham en Gerrit van den Berg waren de laatste jaren de gezichten van restaurant Solo in Gorinchem. Zij hielden tijdens de afwezigheid van chef en mede-eigenaar Mohammed El Harouchi diens filosofie in ere. Begin 2014 viel het doek voor dit bijzondere restaurant. Samen besloten Isabella en Gerrit in Rijsoord een nieuwe, eigen zaak te beginnen, Ross Lovell. Rivierenland Business schoof aan tafel in de tweede vestiging die in 2017 opende in een herbouwde molen in Krimpen aan de IJssel.



De molen dateert uit 1853 en was de eerste stelling-korenmolen in de Krimpenerwaard. Het complex brandde in 1930 af maar werd in 1993 herbouwd. Het restaurant is aan een pittoresk haventje gelegen, waardoor het tafereel rechtstreeks van een Ansichtkaart lijkt te komen.

Wanneer we binnentreden in het restaurant worden we hartelijk welkom geheten door gastvrouw Isabella. Haar kennen we nog uit de tijd van Solo en wat blijkt? Inmiddels is zij met Gerrit getrouwd en hebben samen een kindje. Wanneer we haar vragen naar de betekenis van de naam van het restaurant legt ze uit dat Ross oud-Engels voor roos is en Lovell dierbaar betekent.

## SPANNENDE INGREDIËNTEN

Eenmaal aan tafel valt ons oog op de menukaart. Hierop prijken gerechten met spannende ingrediënten. De wijnkaart blijkt behoorlijk groot en breed georiënteerd met zo'n tweehonderd wijnen voor een vriendelijke prijs. Dat belooft wat.

De parelcouscous met krokante kippenhuid en zuurkool, aardappelmousseline en gedroogde ham vormen de perfecte aftrap en smaakt naar meer. Ver-

Isabella Wildtham en Gerrit van den Berg zijn de gezichten van Ross Lovell.

## NAARMATE DE AVOND VORDERT, VERLEGGEN GERRIT EN ZIJN TEAM STEEDS MEER HUN GRENZEN

volgens wordt tonijn gemarineerd met sinaasappel, avocado en een koekje van maanzaad en sesam opgediend. Een ware sensatie voor de smaakpapillen door de combinatie van de tonijn met het frisse van de sinaasappel en het romige van de avocado. Het koekje met maanzaad en sesam maakt het helemaal af. De coquilles met tomaatsalsa en tomatenzijn en spitskool zijn verrukkelijk. Het zachte witte vlees van coquilles, ook wel sint-jacobsvrucht genoemd, zijn zeer verfijnd van smaak.

## PASSIE

De zwarte brigade straalt ondertussen een ongekend enthousiasme uit. Met veel passie, maar zonder al te veel poespas wordt op een aanstekelijke manier verteld over de gerechten en de wijnen, die zowel van bekende huizen als kleinere wijnboeren afkomstig blijken te zijn. Opvallend is dat er ook veel Oostenrijkse wijnen op de wijnkaart te vinden zijn. Hier kun je duidelijk Isabella's roots terugvinden, aangezien zij oorspronkelijk uit Oostenrijk komt.

## HET RESTAURANT IS AAN EEN PITTORESK HAVENTJE GELEGEN, WAARDOOR HET TAFEREEL RECHTSTREEKS VAN EEN ANSICHTKAART LIJKT TE KOMEN

### GRENZEN VERLEGGEN

Naarmate de avond vordert, verleggen Gerrit en zijn team steeds meer hun grenzen. Het komkommerijs met sechuan buttons is daar het perfecte voorbeeld van. De sechuan button, een bloemhoofdje van een plant die gegeten wordt in de zuidelijke provincies van China, staat bekend om de bijzondere ervaringen die ze teweeg brengt wanneer ze genuttigd wordt. Wie er heel veel van eet, kan zelfs een verdovend gevoel ervaren op de gehele tong en de binnenkant van de wangen, legt Isabella uit. Bij ons beperkt het zich tot een champagneachtig gevoel op het puntje van onze tong. Een bijzondere ervaring.

Ons hoofdgerecht dient zich aan in de vorm van een Iberico Belotta met pompoencreme, zilverui, seizoengroente en jus van sherry. Alleen de hammen van de varkens die in hun laatste groeifase uitsluitend met eikels (bellotas) en grassen in en uit de vrije natuur (dehesa) zijn gevoed mogen Jamón Ibérico de Bellota (achterpoot) genoemd worden. Hierdoor ontstaat er een karakteristieke nootachtige smaak. Wanneer we toe zijn aan het dessert van rode kool met ijs van kruidnagel, rozijnen en krenten en kruidkoek kijken mijn tafelmanen en ik elkaar bedenkelijk aan. Een niet voor de hand liggende combinatie: rode kool en ijs....Maar verrassend lekker. Hoewel we bij veel desserts vaak alleen maar een overkill aan suiker bemerken, proeven we hier juist heel veel kruidige smaken. Een perfecte afsluiter.

Terugkijken op onze avond komen we tot de conclusie dat we blij worden van Ross Lovell, waar overduidelijk met lef en passie gekookt wordt. Ons zien ze snel weer terug, maar dan in hun vestiging in Ridderkerk.

[www.rosslovel.nl](http://www.rosslovel.nl)

### BIJEENKOMSTEN

Speciale gebeurtenissen, zoals verjaardagen, reünies, jubilea, een geboorte of een pensionering vragen een intieme sfeer in een comfortabele setting om er een gedenkwaardig moment van te maken. De experts van Ross Lovell hebben creatieve ideeën en oplossingen en denken graag mee over de invulling van de dag of avond waarover ongetwijfeld nagepraat zal worden.

### VERGADEREN

Vergaderen, eventueel in combinatie met private dining, is het prettigst in een rustige en inspirerende omgeving. De intieme vergaderkamer van Ross Lovell bevindt zich op de tussenverdieping en biedt een prachtig uitzicht over het water.

