

De Oude Betuwe

Niets moet, alles mag

Na het vertrek van restaurant Kok & de Bruin was het een tijdje stil aan de Kerkstraat 19 in Tricht. Sinds september 2012 is in het pand echter weer een nieuw restaurant gevestigd, 'De Oude Betuwe', dat gerund wordt door jonge enthousiaste mensen. Tijd voor Rivierenland Business om er een kijkje te nemen.

Het dorpje Tricht is via een mooie route langs de rivier De Linde te bereiken. De Oude Betuwe is gevestigd in een historisch pand uit het jaar 1850. We worden hartelijk verwelkomd door restaurantmanager Ananda Davidson Descelles.

Wie eenmaal het restaurant binnen stapt, valt meteen de hypermoderne bar met paarse verlichting op. Voordat we aan tafel gaan, besluiten we eerst aan deze bar plaats te nemen. Hier worden we opgevangen door eigenaar en chef-kok Rob Selten (25), die bevlogen over de oorsprong van restaurant De Oude Betuwe vertelt. "De naam De Oude Betuwe klinkt veel mensen uit de regio ongetwijfeld bekend in de oren", licht hij desgevraagd toe. "In het verleden was er op dezelfde plek namelijk een restaurant met dezelfde naam gevestigd. De eigenaar van de vorige De Oude Betuwe heeft restaurant Appels & Peren in onder andere



Rob Selten, eigenaar van De Oude Betuwe

Smaak

De regio Rivierenland herbergt diverse culinaire parels. In de rubriek Smaak wordt iedere editie één van deze restaurants door een recensent van Rivierenland Business belicht.

Nijmegen. Hier heb ik een tijdje gewerkt als kok. Hij bracht mij op het idee om dit pand te kopen."

Diverse prijsklassen

Rob vertelt ons over zijn afgeronde opleiding bij de Cas Spijkers academie, maar ook over de werkervaring die hij heeft opgedaan bij Appels & Peren, Chalet Brakkestein en de Plantage in Veenendaal en Ede. "Het allerbelangrijkste aan mijn restaurant vind ik dat iedereen hier lekker kan eten. Je moet hier terecht kunnen voor een zakelijk diner, maar ook voor een etentje met je familie. Er staat dan ook van alles op de kaart, variërend in diverse prijsklassen. Je kunt hier bijvoorbeeld een stoofgerecht eten, maar ook verse oesters."

Fusion

Het is tijd om aan tafel te gaan. Alle tafels zijn bezet en veel gasten blijken te kiezen voor de aanbieding waarbij vier personen gebruik maken van het suprisemenu, terwijl er maar voor twee personen betaald hoeft te worden. Ook wij kiezen hiervoor. Terwijl we plaatsnemen aan een ronde tafel die gerieflijk bij de open haard staat, volgen er twee amuses. De bouillon van





Garnalen koekjes

250 gram gepelde rauwe garnalen
 4 teentje(s) knoflook (fijngesneden)
 2 witte boterhammen
 2,5 centimeter gember (fijngesneden)
 1 groene peper (fijngesneden)
 1 ei
 1 eetlepel(s) verse koriander
 1 theelepel(s) zout

Verwarm de oven voor op 200°C

Leg de witte boterhammen in een schaal en laat deze weken in wat water. (ca.10 seconde).

Krijp het brood goed uit en doe het in de keukenmachine met de garnalen, gember, peper, de knoflook zout en een ei. Pureer het geheel tot een fijne massa. Maak van dit mengsel koekjes (van +- 1 cm dik) Zorg dat je, je handen bestuift met bloem tegen het plakken. Smeer de pan in met klein beetje boter en een kwastje (niet te dik). Leg de koekjes in de pan en bak ze op laag vuur langzaam gaar. Zorg dat ze aan allebei de kanten goud bruin zijn.

Deze koekjes zijn er lekker met een klein beetje chili mayonaise of als garnering op een frisse salade.



prei met een schuim van Parmezaanse kaas, is een eigenzinnige start. De volgende amuse, dungseden coquille st Jacques met gekonfijte black tiger garnaal en een saffraanmayonaise vormt een mooie brug naar het menu, waarin de Franse keuken af en toe gemixt wordt met fusioninvloeden. Het menu wordt succesvol afgetrapt met huisgemaakte tortellini gevuld met zachte geitenkaas en Trichtse honing met een saus van huisgemaakte rucolapesto. De tussengerechten brengen ons een bisque van kreeft, vol en romig met citrus-tonen en een wildbouillon verrijkt met fijne groentes en soepvlees.

Perfekte gastvrouw

Ananda blijkt de perfecte gastvrouw en heeft de mentaliteit van 'niets moet, alles mag.' Hierdoor voel je je al snel op je gemak. Op de keuzes van de wijnen valt niets af te dingen. Helder rode wijnen

met gerijpte aroma's, sappige rose's en lichte witte wijnen omlijsten de gerechten. Krokant gebakken en aandachtig ge-gaarde rundersucade geserveerd met aardappelmouseline en gestoofde knolselderij, groene asperges en een truffeljus vormen het hoofdgerecht.

In restaurant De Oude Betuwe wordt veel met leerlingen gewerkt, zowel bij de zwarte als witte brigade. Ook bij deze mensen spat het enthousiasme er vanaf. Er zijn wat ons betreft dan ook maar een paar hele kleine puntjes, die nog op de i gezet hoeven te worden. Sommige van de geserveerde gerechten hadden wellicht iets kleiner gekund. Zo was de hoeveelheid ingeschonken bouillon wat aan de ruime kant, evenals de flinke portie rundersucade. Het nagerecht, warme appeltaart met caramelsaus, kaneel en geslagen room, was wellicht daardoor een ietwat machtige afsluiter. Maar een kniesoor die daar over valt.

Persoonlijk contact

Terugkijkend op de avond komen wij tot de conclusie dat wij één en al lof zijn over het enthousiasme waarmee er gekookt en geserveerd wordt. Rob laat zien dat persoonlijke contact met zijn gasten boven alles gaat. Zo gaat hij, wanneer mensen klaar zijn met dineren, elk tafeltje even persoonlijk langs om de ervaringen van de gasten te inventariseren. Noem het 'jonge honden gedrag', maar wij vermoeden dat Rob over twintig jaar nog net zo gepassioneerd vertelt over zijn vak. ■

De Oude Betuwe - Kerkstraat 19
4196 AA Tricht - 0345-570251
info@deoudebetuwe.nl
www.deoudebetuwe.nl