

# Vorstelijk dineren bij Restaurant Kasteel Heemstede

Tijdens het huwelijk van koning Willem-Alexander en koningin Maxima zwaaide hij de scepter over de keukenbrigade die een lunch voor vijfhonderd man verzorgde. In 2012 opende André van Doorn zijn eigen restaurant 'Restaurant Kasteel Heemstede' in Houten. Rivierenland Business reed er graag een blokje voor om en ontdekte dat er veel Betuwse invloeden op de kaart te vinden waren.



## Smaak

In de rubriek Smaak bezoekt een recensent van Rivierenland Business iedere editie een culinaire parel in de regio Rivierenland. Ook worden restaurants net buiten de regio bezocht, die met producten uit de regio Rivierenland werken.



Wie rijdt over de imposante oprijlaan kijkt zijn ogen uit. Het schitterend verlichte kasteel maakt ongetwijfeld een onuitwisbare indruk op menig passant. Aangekomen bij de ophaalbrug blijkt dat we een trapje af moeten dalen, omdat het restaurant in de gewelven gevestigd is.

Niets herinnert aan de brand die in 1987 woedde in dit kasteel. In 1999 werd het kasteel weer in oude glorie hersteld en werden de Koetshuizen en de Oranjerie weer herbouwd.

Het intieme restaurant telt in totaal 50 zitplaatsen en heeft een terras aan de slotgracht.

## Seizoenen

We worden vriendelijk ontvangen door gastvrouw Jenneke van Dijk en nemen plaats in één van de eetzaal. Het restaurant kent meerdere ruimtes, die allemaal een klassieke uitstraling hebben, zonder oubollig te zijn.

Het à la carte menu is gebaseerd op de seizoenen en wisselt ongeveer om de acht weken. Wanneer we de wijnkaart bekijken, zien

## Recept Restaurant Kasteel Heemstede

Geroosterde *coquilles Saint-Jacques* met tomaat, tabouleh, canapé met dragonmayonaise en gedroogde venkel en schuimige saus van mosselen en saffraan

Ingrediënten voor 4 personen:

8 *coquilles Saint-Jacques* uit de schelp, 8 kwarten van tomaat, met olijfolie, knoflook en tijm gedroogd in oven van 80 graden, 4 canapés van zuurdesembrood van 2 cm x 12 cm met olijfolie in oven krokant gebakken, 1 dl dragonmayonaise, 1 venkelknol, in de lengte in zeer dunne plakken gesneden op de snijmachine, 1 afilla cress

Voor de tabouleh:

150 gram bulgur, 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel fijngesneden sjalotjes, 2 blaadjes pepermunt, zeer fijn gesneden, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 1 rasp van limoen, 1 snufje komijnpoeder, 1,5 dl gevogelte bouillon, 25 gram roomboter

Voor de mosselsaus:

1 eetlepel sjalotjes, 1 eetlepel gesneden knolselderij, 1 eetlepel gesneden prei, 2 eetlepel gesneden witte champignons, 1 takje tijm, ½ dl Noilly Prat, 2 dl mosselkookvocht, ½ gram saffraan, 1 dl room, 1 dl crème fraîche

Bereidingswijze:

Leg de dun gesneden venkel op een siliconematje en laat het 4 uur drogen in een oven van 65 graden.

Voor de tabouleh:

Verhit de olie en fruit er de sjalotjes in aan, voeg de bulgur toe, vervolgens de pepermunt, peterselie, limoenrasp en komijnpoeder en blus het af met de gevogeltebouillon. Even laten staan en losroeren met de roomboter.

Voor de saus:

Fruit de sjalotjes, knolselderij, prei, champignons en tijm aan in een beetje olijfolie, afblussen met de Noilly Prat, in laten koken en vervolgens het mosselvocht, saffraan, crème fraîche en room toevoegen.

Voor de *coquilles*:

Rooster de *coquilles* aan beide zijden bruin in een droge tefalpan, bestrooien met fleur de sel.

Opmaak:

In het midden van het bord de tabouleh in een rechthoekige vorm dresseren, aan de uiteinden de *coquilles*.

Plaats op de *coquilles* als een soort brug de canapé met een dikke streep dragonmayonaise bespoten, daarin 4 stukje gedroogde venkel. De kwarten van tomaat tegen de *coquilles*, de mosselsaus opschuimen en om het geheel scheppen.

Garneren met de afilla cress.

we niet alleen de klassieke Franse Bordeaux en Bourgognes, maar ook toppers uit andere Europese landen en ontdekken we zelfs wijn van het Betuws Wijn domein uit Erichem.

Na met Jenneke besproken te hebben dat we ons graag mee willen laten nemen op een culinaire reis langs de gerechten van Restaurant Kasteel Heemstede, dient de eerste amuse zich al aan in de vorm van een oester met komkommerchutney en komkommerschuim. Een hele verfijnde aftrap. Daarna volgt onder andere nog meloensoep met sherry en schuim van watermeloen en een bitterbal van salami en rouleau van kip met venkel en courgette.

## Creatieve keuken

Patron-cuisinier Andre van Doorn en zijn keukenbrigade van zes koks staan garant voor een creatieve, moderne keuken. Het voorgerecht, de zalm en asperges met espuma van spek, maar ook de gebakken langoustines met dashi bouillon laten perfect zien hoe klassieke gerechten in een vernieuwend jasje gestoken kunnen worden.

De intensiteit van de gerechten neemt toe wanneer het hoofdgerecht, de met kataifi gebakken heilbot met verse morieljes en een crème van dop-

erwten arriveert. Daarna volgt een gerecht met Betuwse invloeden: een supermals gebraden Lingens zuiglam met basilicumkruimen begeleid met pasta met oregano, tuinbonen, tomaat en lamsjus. Het dessert dat onder andere bestaat uit dragonparfait, een mousse van yoghurt met gelei van citroenmelisse, aardbeiencake, yoghurt sorbert en krokant filodeeg met dragon is een waardige afsluiter. Naast dat het eten verrukkelijk is, blijkt ook dat de zwarte brigade het vak tot in de finesse beheerst. Geruisloos beweegt deze brigade langs de tafels en wordt ervoor gezorgd dat het je de hele avond aan niets ontbreekt. Terugkijkend op onze avond bij Restaurant Kasteel Heemstede komen we tot de conclusie dat wanneer je een adres zoekt waar je vorstelijk kunt eten, je hier aan het juiste adres bent. ■

**Restaurant Kasteel Heemstede**  
Heemsteedseweg 20, 3992 LS Houten  
030 – 272 22 07  
[info@restaurant-kasteelheemstede.nl](mailto:info@restaurant-kasteelheemstede.nl)  
[www.restaurant-kasteelheemstede.nl](http://www.restaurant-kasteelheemstede.nl)