

Restaurant Solo, Gorinchem

Betoverd met mix van culturen

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.

Nog maar net een jaar open, ontving restaurant Solo uit Gorinchem in 2007 een Michelinster. Vrijwel tegelijkertijd werd eigenaar en chef-kok Mohammed El Harouchi door restaurantgids GaultMillau uitgeroepen tot 'Belofte van het Jaar'. Voor El Harouchi, de enige Nederlands-Marokkaanse chef-kok met ster en zijn team geen reden om achterover te gaan leunen, ook tijdens ons bezoek laat Solo zien nog steeds tot de culinaire top te behoren.

We besluiten om ons vanavond te laten verrassen door de koks te laten bepalen wat wij gaan eten. We starten met een amuse van vlierbloesemcrème en -sorbetijs met gerookte paling en basilicumolie, een gerecht waarvan we van tevoren in onze omgeving al hadden vernomen dat men hier van heinde en verre voor naar Gorinchem afreist. En terecht: de combinatie die op papier wellicht wat vreemd lijkt te komen, blijkt in werkelijkheid een fantastische vondst. De basilicumolie verbindt de smaken als het ware aan elkaar. Gewaagd, maar ontzettend geslaagd. Vervolgens passeren nog meer bijzondere gerechten de revue: Rauwe zeebaars met paling, vadouvan olie met een saus van champagne, maar ook dungsmeden tonijn met citrus, tomaat, koriander, gebakken inktvisje, eendenlever met een schuim van sereh en Lauwwarme coquille met mango, tomaat en beurre Blanc, alle gerechten krijgen een smakelijk nieuw elan mee doordat klassieke gerechten gecombineerd worden met spannende spe-



Copyright: © chucknance.com

cerijen. Bovendien zien alle gerechten eruit als kunstwerkjes, waardoor het bijna zonde is om ze op te eten.

Passie

Bij alle gerechten die voorbij komen proeven we de passie waarmee er in Solo wordt gewerkt. Dit kan ook van de bediening gezegd worden, die zeer gastvrij, attent en correct is. Er wordt gepassioneerd uitleg gegeven over de gerechten en de wijnen, die overigens perfect passen bij de geserveerde gerechten. Ook de alcoholvrije cocktails zijn perfect afgestemd op de gerechten. Restaurant Solo kent geen geheimen voor haar gasten, sous-chef Gerrit van den Berg nodigt ons uit om een kijkje in de keuken te nemen. Hier krijgen we een amuse van warme yoghurt met sinaasappel-pompoensorbet, pompoenpitten en muntolie, die we als een shotje achterover dienen te slaan. Een ware smaaksensatie, niet alleen qua specerijen, maar ook omdat koud en warm

Hier in één gerecht gecombineerd worden. Er lijkt maar geen einde te komen aan de overheerlijke extase van smaken en geuren. Tot slot worden gesuikerde groenten met Noord-Afrikaanse specerijen, kataifi en sorbet van yo-

Recept chefkok Mohammed El Harouchi

Lamstajine

Ingrediënten 4 personen

1 kg lamsvlees met bot (rundvlees of kip kan ook, mits er een bot aanzit)
1 ui, 2 tomaten, 4 aardappelen, bloemig, 2 eetlepel saffraanpoeder
2 el platte peterselie, 2 el koriander, 2 theelepels zwarte peperpoeder
2 tl paprikapoeder, 2 tl kurkumapoeder, 1 dl Hojiblanca olijfolie van Valderrama, 3 à 4 dl water:

Werkwijze:

Snij de ui fijn, plisseer de tomaten, was de peterselie en de koriander en haal er de blaadjes van af. Hak deze fijn. Doe de Hojiblanca olijfolie van Valderrama in een ruime pan en doe daar alle ingrediënten bij behalve het lamsvlees en het water. Laat de olie even trekken en doe er het lamsvlees bij. Draai het vlees zo nu en dan om en giet het water erbij. Laat het vlees op middelmatig vuur gedurende 1,5 uur stoven. Giet er eventueel een beetje bij beetje nog wat water bij als de jus teveel is ingekookt maar let op dat het niet te waterig wordt. Doe de amandelen in een droge pan en verwarm ze. Let op dat de amandelen niet verbranden. Serveer de stoofschotel in een mooie Tajine met de gekookte aardappels, geweekte pruimen, abrikozen en de gebrande amandelen. Maak het gerecht af met een paar druppels Hojiblanca.

ghurt-munt geserveerd. Dit is volgens de sous-chef het signatuurgerecht van Solo. Nooit geweten dat groenten in een dessert zo lekker kunnen zijn. Terwijl we genieten van het kof-fieservies met een cremeaux van chocolade met vanille olie, gesuikerde pistache noten en ijs van pepermunt, concluderen we dat het bij Solo om veel meer dan eten draait. Je smaakpapillen worden tot het uiterste geprikkeld, waardoor het restaurant een ware belevenis is. ■

Solo - Zusterhuis 1-2 - 4201 EH Gorinchem
0183-637790 - www.restaurantsolo.com