

## De Fuik, Aalst

# Topgastronomie met panorama van 180°

Idyllisch gelegen aan de dijk met spectaculair uitzicht over De Maas heeft De Fuik één van de mooiste terrassen van Nederland. De nieuwe eigenaren Marco en Inez Poldervaart, afkomstig van onder andere De Gastronom, leggen de lat op culinair gebied hoog samen met Martin Ruisaard, chef de cuisine, die zich onlangs kwalificeerde voor de wereldfinale van de Bocuse d'Or. Ons zou het niets verbazen wanneer De Fuik binnenkort weer de felbegeerde Michelin-ster terugverovert.

Nog net op tijd om een blik te werpen op de adembenemende zonsondergang, schuiven we aan tafel in het strak ingerichte restaurant. Wat direct bij binnenkomst opvalt is dat de tafels royaal staan opgesteld. Dit maakt de locatie geschikt voor een romantisch diner, maar ook voor het beklinken van zakelijke transacties.

Na met Inez Poldervaart besproken te hebben dat we ons graag mee willen laten nemen op een culinaire reis langs de gerechten van De Fuik, dient de eerste amuse zich al aan in de vorm van een macaron van appel gevuld met kippenlevermousse. Een magnifieke combinatie tussen zoet en hartig. Daarna volgt onder andere nog een

## 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.

amuse van een cornetto van makreel met krokante wasabi en een meringue met mangochutney met krokante gekruide kippenhuid, maar de meest bijzondere amuse van de avond is toch wel de opkomende asperge in een aarde van couscous. Compleet met minibloempotje is dit een waar kunstwerkje.

## Vakmanschap

Dat kwaliteit centraal staat in de vorm van bijzondere combinaties en creaties blijkt ook uit de volgende gerechten die de re-

Marco en Inez Poldervaart van restaurant De Fuik in Aalst





## Recept chefkok Marco Poldervaart

### Mosselhachee

Benodigheden 4 personen:

1 kilo verse mosselen, 50 gram winterwortel, 75 gram prei, 1 kleine ui, 50 gram knolselderij, 1 kruidnagel, 1 rokje foelie, 4 gekneusde peperkorrels, 1 teentje knoflook, 1 eetl. Olijfolie, 2 dl droge witte wijn, 2 grote uien, 1 teentje knoflook, Verse gember, Citroengras, 100 gram roomboter, 100 gram spek, 1 eetl. Tomatenspuree, peper uit de molen

Werkwijze:

Snij de wortel, het wit van de prei en de ui fijn. Doe dit samen met de kruiden in een grote pan. Fruit dit samen met de olijfolie licht aan zodat alle smaken loskomen. Controleer de mosselen en voeg deze toe samen met de witte wijn. Doe een deksel op de pan en kook de mosselen open. Niet te lang anders droogt de mossel uit. Laat de mosselen iets afkoelen en snijd ondertussen de grote uien in blokjes. Stoot de uien samen met de gember en de geraspte citroengras gaar in de roomboter, de roomboter en de ui moet mooi blank blijven en niet bruin worden. Ontzuur de tomatenspuree door deze even te verwarmen in een kleine steelpan. Snijd de spekJes in kleine reepjes en bak het in z'n eigen vet mooi krokant. Haal ondertussen de mosselen uit de schelp en bewaar het kookvocht. Meng nu de mosselen samen met de ui, spek, tomatenspuree en 2 dl mosselkookvocht. Breng op smaak met peper uit de molen.

Deze mosselhachee is lekker bij een kruimige aardappel.

vue passeren: een rouleaux van eendenlever en ambachtelijk rookvlees uit Brakel met sherry snoepjes, wortelgembermarmalade, vleespastei en dadelcrème ver-raadt veel vakmanschap, evenals de ge-roosterde grietfilet met Hollandse pelgarnalen, bisque van Hollandse garnalen en een crème van pompoen, waarbij zachte verfijnde smaken de toon zetten. De gebakken coquilles met drie bereidingen van bloemkool, hollandaisesaus, hazelnoot en een schuim van appel en hazelnoot behoren wat ons betreft tot de toppers van de avond, door de prachtige combinatie van smaken. Marco Poldervaart komt later op de avond aan tafel vertellen dat er zelfs vijf smaken bestaan, namelijk: zoet, zout, zuur, bitter en umami. Umami versterkt als het ware hartige zoute en zoete smaken. Veel fastfoodres-

taurants blijken hier gretig gebruik van te maken. Zijn uitleg zet ons direct aan het denken over onze eigen smaakbeleving.

## Streekproducten

Niet alleen Poldervaart, maar ook de bediening, de sommelier en Inez Poldervaart geven gepassioneerd uitleg over de gerechten en de wijnen, die goed samengaan. Duidelijk is dat bij De Fuik een enthousiast en ervaren team aan het roer staat. Tot slot wordt gebraden lamsentrecote, lamsrib, gebraseerde lamsschenkel met jonge groenten en een jus van rode wijn, tijm en honing uit de Bommelerwaard geserveerd. Ook met dit gerecht wordt benadrukt dat men graag met streekproducten werkt. Een betere afsluiter dan het dessert, dat bestaat uit een taartje van ananas en passievrucht met ka-

viaar van limoen, sorbetijs en yoghurt, vanillemacaron en kletsopjes hadden wij ons niet kunnen bedenken. Niet alleen een streling voor het oog, maar ook van de smaakpapillen. Terwijl we genieten van een heerlijke cappuccino, verschijnt er een kar met friandises. De enorme keuze in zelfgemaakte pepermunt, chocoladelolies, tumtums, bonbons en gedroogde gesuikerde aardbeien, zorgen ervoor dat we ons voelen als een kind in een grote snoepwinkel. Onze conclusie is dan ook dat De Fuik staat voor een beleving van alle zinnen. De Michelinster die na de overname ingeleverd moest worden, kan wat ons betreft dan ook nooit lang op zich laten wachten. ■

**De Fuik - Maasdijk 1 - 5308 JA Aalst**  
**0418 55 22 47 – [www.defuik.nl](http://www.defuik.nl)**