

## De Fuik

## Culinaire parel aan de Maas



Voor de tweede maal toog Rivierenland Business voor de recensie naar De Fuik in Aalst, dat prachtig gelegen is aan de Maas. Eerder waren wij ook al te vinden bij dit etablissement, toen het nog gerund werd door Marco en Inez Poldervaart. Inmiddels is het restaurant alweer bijna twee jaar in handen van Martin (30) en Rosita Ruisaard (23). Dat de twee met veel plezier hun vak uitoefenen straalt er aan alle kanten vanaf.

Beide ondernemers zijn jong, maar beschikken al over een indrukwekkende staat van dienst. Sinds 2011 zijn beiden al werkzaam bij De Fuik. Daarvoor werkte Martin als (chef) kok bij onder meer sterrenrestaurant Amarone in Rotterdam en Het Veerhuys in Almere. Als wedstrijdkok verwierf hij faam, door bij veertien wedstrijden als eerste te eindigen. In 2013 eindigde hij samen met Rosita tijdens de bekende kookwedstrijd Bocuse d'Or in Lyon op de zestiende plek. Rosita studeerde in eerste instantie af als zelfstandig werkend kok en deed ook erva-

ring op bij Het Veerhuys in Almere, maar ook bij de RAI in Amsterdam. Haar rol als gastvrouw van De Fuik vervult ze met verve. Bij binnenkomst begeleidt ze ons naar de open haard voor een aperitief en vertelt ze vol enthousiasme over haar visie op gastvrijheid: "In Nederland word je regelmatig teleurgesteld wanneer je kijkt naar hoe het met de gastvrijheid is gesteld. Wij doen er alles aan om ervoor te zorgen dat de gast zich op zijn gemak voelt. Een glimlach kost niets!" Rosita gaat ons voor naar onze tafel. Wat

opvalt in dit restaurant is dat de tafels royaal staan opgesteld. Dit maakt de locatie geschikt voor romantische diners, maar ook voor het beklinken van zakelijke transacties. Dit restaurant is tevens goed ingespeeld op de zakelijke gast doordat het meerdere vergaderruimtes met bijbehorende faciliteiten biedt en er gekozen kan worden uit diverse zakelijke arrangementen.

## Nieuw jasje

Het voorgerecht dient zich aan met een Ceviche van zeebaars met komkommerbereidingen, waterkers en granaatappel. Ceviche is een rauw visgerecht, dat met name populair is in de Spaanstalige landen van Latijns Amerika. De granaatappel zorgt voor een heerlijk frisse smaak aan het gerecht. Het tussengerecht bestaat uit gebakken eendenlever met abrikoos en jus van roze peper. Een prachtig klassiek gerecht, al blijkt gedurende de avond dat Martin er wel een voorkeur heeft om deze in een nieuw jasje te steken met respect voor

Recept van Chef Martin Ruisaard

### Gevulde speculaas

#### Ingrediënten:

- Roomboter 250 gram
- Bruine basterdsuiker 250 gram
- Bloem 500 gram
- Melk 50 gram
- Speculaaskruiden 25 gram
- Zout 5 gram
- Bakpoeder 8 gram
- Amandelspijs 1 kg
- Eieren 3 stuks
- Eidooier 1 stuks
- Rasp van 1 sinaasappelschil
- Amandelschaafsel naar garnering

#### Werkwijze:

- Kneed alle ingrediënten t/m het bakpoeder door elkaar tot een mooi glad deeg, wikkel het deeg dan in plasticfolie en laat 2 uur in de koelkast rusten.
- Neem de spijs en de eieren en 1 theelepel geraspte sinaasappelschil en meng dit tot een gladde massa.
- Neem het speculaasdeeg uit de koelkast en verdeel in 2 gelijke delen. Rol 1 deel uit tot +/- 7 mm dikte, bekleed hiermee uw springvorm/bakvorm.
- Vul op met het spijsmengsel en rol het tweede deel speculaasdeeg tot +/- 7 mm dikte. Leg dit op het spijs zodat het spijs in het midden komt.
- Bestrijk het speculaas aan de bovenkant met wat eidooier en garneer er wat amandelschaafsel overheen.
- Bak af in een voorverwarmde oven voor 40 minuten op 170 graden.

het product. De wijnen smaken overigens uitstekend bij de gerechten. Zo heeft de sommelier bij de eendenlever gekozen voor een Chateaux Lafitte Teston, een heerlijke zoet wijn, die door de gedurfd keuze juist perfect matcht met de eendenlever. “We krijgen hier regelmatig vragende blikken bij wijnen die we kiezen bij de gerechten”, zegt de sommelier enthousiast. “Maar wanneer de gasten het proeven zijn ze overtuigd. Juist het niet voor de hand liggende, daar zie ik een uitdaging in.”

### Snoepwinkel

We vervolgen ons diner met een perfect gegrilde coquille st. Jacques met pata negra en kalfsjus. De intensiteit van de gerechten neemt toe wanneer het hoofdgerecht, een wilde hertenrug met pastinaak, seizoensgroente en laurierjus arriveert. De gepocheerde en gekarameliseerde ananas met verveine kaviaar en passievrucht-roomijs is een perfecte afsluiter wat ons betreft. Maar dan blijkt dat Rosita nog een verrassing voor ons in petto heeft. We sluiten de avond af bij de open haard, waar we ons een kind in een snoepwinkel voelen, wanneer de friandisekar voorgerezen wordt.



Onder andere huisgemaakte bonbons, pepermint, nougat en gesuikerd fruit, maken de keuze er niet makkelijker op. Alles ziet er even lekker uit en smaakt zoals het er uitziet. Onder het genot van al deze heerlijkheden evalueren mijn tafelgenoot en ik onze ervaringen bij De Fuik. Niet alleen vanwege de sublieme gastronomie en de uitgelezen wijnen, maar mede ook door de toewijding en het enthousiasme van Rosita, Martin en hun

medewerkers, besluiten we unaniem snel terug te keren naar dit bijzondere restaurant! ■

Restaurant De Fuik  
Maasdijk 1, 5308 JA Aalst  
(Gld. Gemeente Zaltbommel)  
T +31 418 55 22 47, F +31 418 55 29 80  
E info@defuik.nl, I www.defuik.nl