

Voor restaurant Korianders maakten veel culinaire liefhebbers uit Rivierenland graag een uitstapje naar Rhenen. Goed nieuws voor hen: want sinds kort zwaaien de voormalig eigenaren van Korianders, Jeffrey en Cindy Schoeman, de scepter over Herberg De Zoelensche Brug in Zoelen. Rivierenland Business was benieuwd of ook hier de gedurfde smaken waar Korianders in Rhenen zo bekend om stond, terug te vinden waren op de kaart en besloot de proef op de som te nemen.



Herberg De Zoelensche Brug geeft culinaire boost aan de regio

Smaak

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

Wie bij Herberg De Zoelensche Brug arriveert, staat voor een pand dat rechtstreeks afkomstig lijkt te zijn van een ansichtkaart. Gelegen aan het kabbelende water van de Linge, omringd door eeuwenoude bomen, biedt het voormalig tolhuis onderdak aan het restaurant. Eenmaal binnen zijn er tal van kleinere vertrekken, die ook voor zakelijke bijeenkomsten ingezet kunnen worden. Het pand is prachtig gerestaureerd waarbij authentieke details als balken plafonds en lambriseringen bewaard zijn gebleven. Het restaurant zelf oogt warm en knus. We worden hartelijk ontvangen door gastvrouw Cindy Schoeman. Desgevraagd legt ze ons in een notendop uit dat Korianders in Rhenen uit het jasje groeide en dat ze toe waren aan

een nieuwe uitdaging. In het begin was het voor gasten uit de Betuwse regio even wennen dat de bekende zeetong niet meer op de kaart stond bij Herberg De Zoelensche Brug, maar inmiddels kent het restaurant veel vaste gasten die speciaal voor de creatieve gerechten het restaurant in Zoelen bezoeken. Reisdiensten veel gasten uit de Betuwe vroeger speciaal naar Rhenen voor de kookkunsten van Jeffrey en zijn team, vanavond blijken er ook veel gasten aanwezig te zijn die vanuit Rhenen speciaal hiernaar toe zijn gekomen.

Eigen creatie

Hoog tijd dus om zelf uit te proberen of Jeffrey in Zoelen ook zo verrassend kookt. We starten ons 6-gangen Tastingmenu met

een amuse van pompoensoep met chili olie, en een eigen creatie van hutspot. Beide zijn meteen een schot in de roos. Wat een verfijnde smaken! De verschillende structuren biet die we vervolgens voorgeschoteld krijgen met geitenkaas bonbons, waarbij we de smaak van diverse Aziatische kruiden proeven, zorgt direct voor hooggespannen verwachtingen. De voorliefde voor Aziatische kruiden is bij Jeffrey ontstaan toen hij samen met Cindy door landen reisde als Laos, Cambodja en Thailand. In veel gerechten zijn dan ook kruiden afkomstig uit deze landen terug te vinden. Maar er wordt ook graag een uitstapje naar Japan gemaakt, zo blijkt uit het volgende gerecht, de ceviche van zalm met passievrucht, lente-ui, komkommer

Recept Jeffrey Schoeman

Japanse zalm (De marinade is voldoende om circa 1 kilo zalm (schoongemaakt) in te marinieren)

4cm verse gemberwortel (geraspt)
2 tenen knoflook, fijnggehakt
3 lente ui, fijngehakt
1 theelepel suiker
1 theelepel zout
2 eetlepels Japanse sojasaus, bijvoorbeeld Kikoman
1,25 deciliter sake

Meng alle ingrediënten met elkaar en laat hier de zalm minimaal 1 uur in marinieren. Hoe dikker de zalmfilets gesneden zijn, hoe langer de zalm moet marinieren.

De gemarineerde zalm kan rauw gegeten worden als sashimi. Gebruikt worden als vulling voor sushi, maar is ook heerlijk om kort te grillen op de bbq in de zomer of in de grill pan.



Jeffrey en Cindy Schoeman hebben met hun restaurant een plek weten te creëren waar je nog echt uit eten kunt.

sushi en krokante nori. Het wasabi-ijs zorgt ervoor dat je je smaakpupillen even moet resetten, aangezien je wasabi niet in een ijs-variant verwacht. Maar deze combinatie blijkt uitstekend uit te pakken en smaakt beslist naar meer.

Klassiek meets modern

Klassiek meets modern en met succes. De heilbot met gerookte boter, pompoen, gember, kerrie masala en gerookte amandel is boterzacht en smelt op de tong. Ook de eendenborst filet met een bitterbal van

Het pand is prachtig gerestaureerd waarbij authentieke details als balken plafonds en lambriseringen bewaard zijn gebleven.

peking eend, zoete aardappel stamp, gewokte shanghai paksoy en peking eend jus laat wederom zien dat de witte brigade graag experimenteert met ingrediënten uit de wereldkeuken. De geselecteerde wijnen zorgen voor een optimale wijn-spijs beleving bij alle gerechten. De eendenle-

ver mousse met onder andere zoetzure rode biet, gepofte rijst, krokante kruidkoek en voc kruiden zorgt voor een krachtige afsluiter. Tussendoor werpen we een blik om ons heen en wat opvalt is dat Jeffrey en Cindy met hun restaurant een plek hebben weten te creëren waar je nog echt uit eten kunt. Hier wordt niet met shifts of dubbelboekingen gewerkt, maar kunnen de gasten uitgebreid genieten en naborrelen. En dat doen veel gasten dan ook. Voordat het dessert op tafel komt, verschijnt een dessertamuse van granité van sinaasappel en olijfolie. Tot slot passeert het dessert de revue dat bestaat uit appel met tarte tartin van appels uit eigen boomgaard, 5 spices roomijs, bloedsinaasappel en hazelnoten. Een verfijnde smaakvolle finale. Onder het genot van een cappuccino en huisgemaakte friandises evalueren we onze ervaringen en komen tot de conclusie dat Jeffrey en Cindy een rijke aanvulling zijn op het culinaire aanbod binnen de regio Rivierenland. En juist in een tijd dat veel restaurants van niveau in de regio hun deuren sluiten, kan Rivierenland deze culinaire boost goed gebruiken. ■

Herberg De Zoelensche Brug
Achterstraat 2 - 4011 EP Zoelen
0344 681292 - info@zoelenschebrug.nl
www.zoelenschebrug.nl

De chocoladetuin, een echte klassieker op de kaart van Jeffrey en Cindy Schoeman.

