

Restaurant Het Oude Gemeentehuis

# Puur genieten

In 2013 verruilden chefkok Niels Minkman en zijn partner Janneke Eerbeek hun hotel-restaurant Panorama in Zwitserland voor restaurant Het Oude Gemeentehuis in Rhenen. Een opmerkelijke stap, aangezien het restaurant in Zwitserland bekroond was met een Michelin-ster. In Nederland kiest het stel juist voor een laagdrempelige formule. Vallei Business schoof aan tafel bij Het Oude Gemeentehuis en ontdekte dat ook zonder ster Minkman en zijn brigade nog altijd sterwaardig koken.





Wie Rhenen binnenrijdt, kan Het Oude Gemeentehuis niet ontgaan. Een prachtig gerestaureerd statig pand biedt onderkomen aan het restaurant. Gastvrouw Janneke Eerbeek ontvangt ons allerhartelijkst en vertelt ons bevolgen over hun keuze voor Rhenen. Toen hun dochter geboren werd, was terugkeren naar Rhenen een logische keuze, aangezien hun roots daar liggen.

Toen zij het pand van het oude gemeentehuis van Rhenen zagen, waren ze direct verkocht. Na een flinke renovatie, waarbij de open keuken een absolute eyecatcher is, opende het restaurant in august 2013 haar deuren. De Michelinster van Minkman reisde niet mee. "Wij willen ons restaurant graag laagdrempelig houden. Wel de superverse producten, maar ook goede porties en mooie prijzen", aldus Eerbeek. De inspanningen werden al snel bekroond met een Bib Gourmand.

### Internationale invloeden

Een blik op de menukaart leert dat de witte brigade zich heeft laten inspireren door de Franse keuken, maar ook door allerlei andere internationale invloeden. Wij krijgen deze avond een driegangenmenu voorgeschoteld dat begint met een amuse van tonijn, krab en oester. Een veelbelovend begin. Het voorgerecht bestaat uit een kreeftenbisque. Deze vissoep is hoog op smaak, maar beslist niet te overheersend en heerlijk romig.

De attente service en oplettendheid van de zwarte brigade zorgt ervoor dat wij ons op ons gemak voelen in het restaurant. De tafels hebben een ruime opstelling en het restaurant is geschikt voor zowel de formele als wat meer informele gast. Het heeft een chique uitstraling, maar door het ontbreken van het tafellinnen is het niet te opgeprikt. De wijnkaart bestaat uit een aantal fijne wijnen die uitstekend passen bij de gerechten.

### Schouwspel

Het hoofdgerecht, de entrecote van de barbecue, is een waar schouwspel. Voordat de entrecote gebakken wordt, krijgen we een prachtig gemarmerd stuk vlees aan tafel te zien. Vervolgens wordt de entrecote op een soort minibarbecue aan tafel gepresenteerd. Een prachtig gerecht in zijn puurheid en eenvoud. We sluiten af met een dessert van wentelteeftjes met karamelroom en vanille-ijs. Ouderwets lekker en een smaakvolle finale wat ons betreft. Hier gaan ze ons vaker terug zien, al is het alleen maar om de lunchkaart te proberen, die er eveneens veelbelovend uitziet. ■

[www.restauranthetoudegemeentehuis.nl](http://www.restauranthetoudegemeentehuis.nl)



### RECEPT

Mossel-kerrie kokos soep

Ingrediënten voor 2 personen

- \* Mossels 1 kilo
- \* Kokosmelk 250 ml
- \* Citroensap een scheutje
- \* Ui 1 stuk
- \* Tabasco
- \* Peper & zout
- \* Kerrie poeder 1 eetlepel
- \* Gembersiroop 2 eetlepels
- \* Witte wijn 4 dl
- \* Knoflook 1 teentje
- \* Room 250 ml

### BEREIDING

Kerriepoeder in grote pan doen, een scheutje zonnebloemolie toevoegen en licht verhitten. Uitjes en knoflook in de pan toevoegen, licht verhitten, mossels erbij en even licht meebakken. Aflussen met witte wijn, deksel op de pan. 1 minuut koken. Daarna het vocht zeven in een pan, kokosmelk en de room toevoegen en aan de kook brengen. Voeg daarna de gembersiroop & citroen toe. Op smaak brengen met peper en citroen. Als garnituur voor in de soep gebruik je de mossels (eerst uit de schelp halen) en een gesneden bosuitje. Et voila: de mossel-kerrie-kokos soep is klaar!

