

Restaurant Van Balveren

Culinaire oase in de Betuwe

Insiders weten het al langer en zelfs Pieter Nijdam, culinair expert van de Telegraaf, steekt zijn bewondering voor het restaurant niet onder stoelen of banken. Gelegen naast het prachtige kasteel Wijenburg en tegenover de verstilde pracht van het dertiende eeuws kerkje van Echteld is dit restaurant een culinaire oase in de Betuwe.

Sinds de kasteelheer van kasteel Wijenburg in 2008 besloot om Van Balveren aan te kopen en weer in oude glorie te herstellen, waait er een nieuwe wind in het restaurant. Onder de bezielenlele lei-

ding van manager Jan Harberink en zijn enthousiaste team is het restaurant uitgegroeid tot het visitekaartje van het bijbehorende driesterrenhotel. Hoewel wij op een doordeweekse avond plaatsnemen,

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.

zijn vrijwel alle tafels bezet. Gastheer Antoine Rutten zorgt voor een hartelijke ontvangst en legt ons uit wat we vanavond kunnen verwachten. Het Menu du Chef, dat wekelijks wisselt en waaruit





Recept Steak tartare Van Balveren

Benodigheden:
4 personen

Ingrediënten:

380 g runderkugel of diamanthaas, 4 kraakverse eieren, scheutje azijn
2 el Franse Dijon mosterd, 4 el tomatenketchup, 10 druppels Tabasco
8 gram gesnipperd sjalot, 8 gram zeer fijn gesneden bieslook, 10 gram grog
gehakte kappertjes, peper en zeezout naar smaak

Bereidingswijze:

Snijdt het vlees in kleine blokjes. Belangrijk is om te snijden en niet te hakken, het vlees mag wat structuur houden. Maak het aan met alle ingrediënten en breng op smaak met zeezout en peper. Pocheer de verse eieren in ruim water, tegen de kook aan, met een scheut azijn totdat ze gestold zijn maar zacht van binnen en dompel even 15 seconden in een bakje koud water om de azijn af te spoelen en het pocheer-proces te stoppen. Beetje zeezout op de eieren strooien. Druk de steak tartare in vormpjes voor een mooie presentatie! Schik de nog warme eieren erop, en snijdt ze met de punt van een mes net even aan, opdat de warme dooier mooi over de tartare heen loopt. Ook goed te combineren met verse uitgehaalde oesters, kaviaar of krullen ganzenlever. Bon appetit!



gekozen kan worden tussen drie-vier- of vijf gangen, is gebaseerd op de klassieke keuken, maar toont ook moderne wereldse invloeden. Wij besluiten het vijf gangen menu te kiezen. Allereerst krijgen we een terrine van Oosterschelde kreeft, gemarineerde eendenlever en gekonfijte parallelhoender met lavendel voorgeschoteld. Deze kreeft, die ook wel de Rolls Royce onder de kreeften genoemd wordt, maakt zijn naam meer dan waar. Een ongeëvenaarde verfijnde smaak, dat is overduidelijk waarmee deze Oosterschelde kreeft zich onderscheidt van andere kreeften. De gazpacho met langoustines die vervolgens wordt geserveerd krijgt extra cachet door de hazelnoot en sinaasappel die er aan toegevoegd zijn.

Gastheerschap

Naast dat het eten verrukkelijk is, blijkt ook dat de medewerkers van Van Balveren uitstekend het gastheerschap beheer-

sen. Onze gastheer Antoine zorgt er de hele avond voor dat het ons aan niets ontbreekt en geeft bij ieder gerecht en elke bijpassende wijn bevlogen uitleg over de herkomst en ingrediënten.

De passie en de ambitie waarmee er gekookt wordt bij Van Balveren komt ook duidelijk naar voren in het hoofdgerecht: de Black Angus beef van de Big Green Egg met een steak tartare 'On the side'. Het Black Angus vlees, dat afkomstig is van Noord-Amerikaanse runderen, heeft een hele eigen, ongekende malse smaak. De combinatie met de tartare zorgt voor een bijzondere smaaksensatie.

In de watten gelegd

Terwijl we aan het wachten zijn op het nagerecht observeren we de gasten in het restaurant. Het gezelschap is heel divers, van zakelijk tot meer informeel. Iedereen lijkt zich welkom te voelen in het restaurant met hoge plafonds, grote spiegels

aan de muren en het terras met magnifiek uitzicht. Dit is waarschijnlijk ook één van de grote krachten van het restaurant. Je wordt er helemaal in de watten gelegd, maar het voelt absoluut niet opgeprikt of te formeel. Tot slot passeren drie verschillende roodflora kazen met confitures, rozijnenbrood en gemengde noten de revue en genieten we ook nog van een dessert dat bestaat uit Betuwse pruimen met 'Blanc Manger' en pruimensorbet. Dit restaurant nodigt uit tot lang natafelen. Vooral wanneer, zoals nu het geval is, het weer het toelaat om buiten op het terras te zitten. Van een gezelschap dat aan het tafeltje naast ons zit, vernemen we dat het hotel ook beslist de moeite waard is. Wellicht dat we dat zelf ook binnenkort maar eens moeten gaan ondervinden..... ■

**Restaurant Van Balveren - Voorstraat 8
4054 MX Echteld - 0344 - 643270
www.restaurantvanbalveren.nl**