

## Merwezicht, Gorinchem

# Puur genieten op één van de mooiste locaties in Gorinchem

Al vierhonderd jaar lang wordt er in het pand van Merwezicht aan Eind 19 in Gorinchem genoten van spijs en drank met een fantastisch uitzicht over de Merwede. In 2010 kwam het pand in handen van Leo Kortland (33) en zijn partner Mariëlle Damen (27) die besloten de historische naam Merwezicht weer terug te geven aan het pand. Wie eenmaal bij het restaurant gegeten heeft, kan concluderen dat Merwezicht met de komst van Mariëlle Damen en Leo Kortland tevens de allure heeft teruggekregen die deze mooie locatie verdient.

Wie bij de ingang van Merwezicht staat, merkt direct al dat dit geen dertien in een dozijn restaurant is. Het pand zelf heeft een historie die teruggaat tot in de zeventiende eeuw en dat komt in diverse facetten van het restaurant terug. Eenmaal binnen kan het spectaculaire

uitzicht over de Merwede je niet ontgaan. Achter het glas lijkt de tijd te hebben stilgestaan en ontvouwt zich een typisch schilderijwaardig beeld. Boten varen af en aan. Visueel weet dit restaurant ons direct te boeien. We besluiten plaats te nemen aan tafel om te beoordelen of

### 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.

Merwezicht ons ook gastronomisch kan boeien.

### Knipoog

Een blik op de menukaart leert dat de koks zich laten inspireren door de klassiek Franse keuken. “Maar wel met een knipoog naar de wereldkeuken”, vertelt Mariëlle Damen ons enthousiast. “Pure ingrediënten zonder al te veel poespas voeren bij ons de boventoon.”

Wij krijgen deze avond een viergangen





## Recept Leo Kortland

Kwartel, borst met komkommer sjalot compote, gestoofd pootje met quinoa en citroen. Salade van kruiden en stro-chips

Braad de kwartel rondom aan de pan. Gaar ze voor ongeveer 8 minuten in een oven op 190 graden. De borsten fileren en warm houden. De pootjes kort in ganzenvet konfijten met knoflook, tijm en rozemarijn. Laat ze sudderen, totdat ze gaar zijn. Vooral niet te hard laten koken.

De karkassen van de kwartel fijn hakken en aanbraden in de oven. Laat dit lekker bruin worden. Voeg wat boeket toe. (vak term voor kruiden en verse groente die in soepen of bouillons gaan).

Neem hiervoor 1 ui, 2 tenen knoflook, peterselie stelen, laurier, bleekselderij en wat wortel) Snijd dit fijn, en voeg het ook toe. Afblussen met 100 gram rode wijn en laat dit inkoken tot siroop dikte. Vul dit weer aan met water. Laat het een uur trekken. Zeef het sapje en kook het in tot hij sterk en krachtig smaakt. Laat afkoelen en voeg wat notenolie toe. Dit gebruiken we als dressing.

Kook de quinoa (voor 8 personen) 200 gram quinoa, 400 gram water, 1 rasp van citroen, Zout naar smaak

Voeg alles samen in de pan, en kook het gaar binnen 15 minuten doe een deksel op de pan. Laat het afkoelen, maak het smelig met een scheut notenolie.

### Kruiden sla

1/4 bos friese sla, 1/4 bos bieslook, 1/4 bos dragon, 1/4 bos kervel, 1 bak shiso purper. Alles plukken en vermengen met elkaar.

**Maak de compote van komkommer en sjalot (voor 8 personen)**

185 gram sjalot in super mooie fijne brunoise, 25 gram boter, 500 gram water, 60 gram witte wijn azijn, 100 gram suiker, 7 gram zout.

Dit alles in een grote brede pan doen en rustig laten inkoken, tot het vocht verdampst is.

Voeg van een geschilde 1/2 komkommer mini brunoise toe. Net zo groot gesneden als de sjalot.

### Stro-frites

Schil 1 stuk grote vast kokende aardappel en schaf deze op de Japanse mandoline in zeer fijne julienne. (er zit een apart mesje bij, om dit fijn te kunnen snijden). Was dit goed ik koud water. Droog dit op een zeef en frituur dit op 160 graden in vers zonnebloem olie goud geel. Drup daarna af op keukenpapier en breng op smaak met zout.

menu voorgeschoteld dat begint met een amuse van joselito mousse, meloen gemarineerd in piment en gekonfijte wilde gans. Bijzonder is dat deze gans geschooten is in de omgeving van Gorinchem, zoals wel meerdere ingrediënten afkomstig zijn uit de regio. De gans is voortreffelijk gegaard. Klassiek meets modern en met succes. Het voorgerecht bestaat uit een op het karkas gebraden kwartel, boutjes en filetjes, gekarameliseerde witlof, gebakken kwartel eitje, sesam kletskop en morieljes. Een gerecht dat prettig harmonieert op de tong.

## Attente service

De attente service en oplettendheid van gastvrouw Mariëlle zorgt ervoor dat wij ons op ons gemak voelen in het restaurant. Het restaurant, waarbij de tafels een ruime opstelling hebben, is geschikt voor zowel de formele als wat meer informele gast. De sfeer is rustig, maar de mensen die het runnen zijn benaderbaar en bieden ruimte voor een kwinkslag.

De wijnkaart bestaat uit een aantal fijne wijnen die uitstekend passen bij de gerechten. Helaas moeten wij vanafavond rijden, waardoor we iedere keer maar een klein slokje kunnen proeven.

## Uitgedachte cuisine

Ons tussengerecht van Merwede snoekbaars met rivier kreeftjes uit de polder, canadese kreeft, saus van kreeft en vanille en rauwe venkel gemarineerd in dille maakt duidelijk dat we te maken hebben met een heldere uitgedachte cuisine die zonder pretenties verwezenlijkt wordt. Het hoofdgerecht van gasgonne ossenhaas met gestoofde kalfswang en

een jus van seshuanpeper met rode kool, een crème van pompoen en aardappel gratin heeft een wat krachtig smaakprofiel. Tot slot passeert het dessert de revue. Een lemon curd met merengue in het glaasje parfait van limoen, schuim van mint, gelei van bruine rum en siroop van bruine suiker (mojito). Een verfijnde smaakvolle finale. ■

**Merwezicht – Eind 19**

**4201 CP Gorinchem – 0183-689747**

**[www.restaurantmerwezicht.nl](http://www.restaurantmerwezicht.nl)**

**restaurant**  
**Merwezicht**



## Speciale actie voor lezers Rivierenland Business

Tegen inlevering van deze coupon ontvangt u een gratis huisaperitief bij uw lunch of diner in Merwezicht. Geldig tot maximaal 6 personen en één tafel. De actie loopt tot en met 16 december 2012.

