

AAN TAFEL BIJ TEUS

Wie een bezoek brengt aan restaurant Bij Teus, krijgt het gevoel aan tafel te schuiven bij een vriend. Na aangebeld te hebben bij de voordeur, geniet je van een amuse en een aperitief in de huiskamer om vervolgens plaats te nemen in het restaurant dat bijzonder trendy en kosmopolitisch oogt voor een kleine stad als Houten.



Teus heeft smaak. De voorkant van het restaurant, waar de huiskamer zich bevindt, is gevestigd in een oud woonhuis. Het restaurant zelf bevindt zich in een oude dorpsgarage, die is omgetoverd in een hippe hotspot door de toevoeging van industriële elementen aan het moderne interieur en een prachtige muurtekening. Kunstenaar Robbie Cornelissen maakte deze enorme muurtekening van zeven bij dertien meter. De Romeinse taferelen verwijzen naar de grond waarin restanten van een Romeinse Villa zijn gevonden.

OPEN KEUKEN

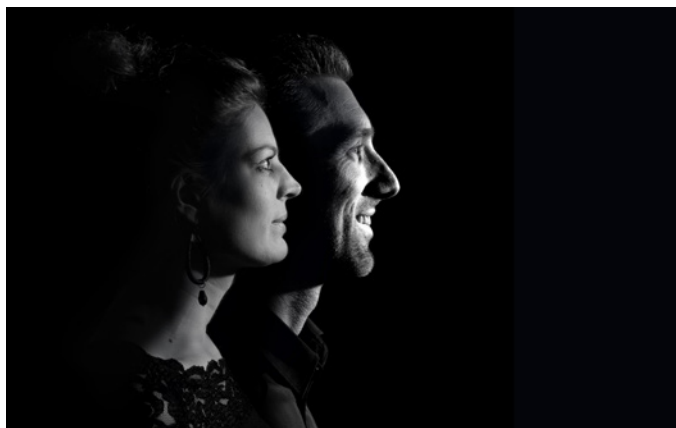
Centraal staat de open keuken. Naast roestvrijstalen kookeilanden, blinken hier de 'big green eggs'. Waar je ook zit in het restaurant, door de slimme indeling kan bijna iedere gast toekijken hoe de gerechten bereid worden.

Het team van Bij Teus verrast de gast graag. Iedere drie weken wordt een nieuw menu bedacht door chef Martin Rotteveel en zijn brigade, waarbij er gekozen kan worden tussen vier, vijf, zes of zeven gangen. Van tevoren is ons gevraagd naar onze specifieke wensen, maar voor de rest is het een grote verrassing wat we voorgeschoteld krijgen.

SMAAKEXPLOSIE

We starten met chevice van zeebaars, tomaat, pata negra, kreeft, kokosmarshmallow en sinaasappel/dragondressing met een krokantje van alg, groene asperge en kaviaar. Een ware smaakexplosie! Vervolgens worden er drie bereidingen van eend geserveerd: confit van eend, geroosterde eend met hoi-sin en een croissantje met foie. Daarbij een schuim van Parmezaanse kaas, gezouten citroen, rodeui, topinamboer en yuzu parels. De diverse texturen maken het geheel een spannend gerecht. Moderne Europese invloeden worden gecombineerd met Aziatische ingrediënten. Als warm tussengerecht krijgen we gebakken griet met gerookte amandelen, crème van peterseliewortel, Hollandaise, basilicum olie, krokante ansjovis, kimchi en een wonton gevuld met spitskool en pistache. Een flinke lijst aan ingrediënten die samen een perfect geheel vormen.

www.bijteus.nl



BIG GREEN EGG

Het hertenvlees dat vervolgens wordt geserveerd is op de Big Green Egg bereid. Met de toevoeging van granaatappelmelasse, schorseneren, kastanjes, zuurkool, crème van rode biet en jus van vadouvan met krokante gnocchi is het een gerecht geworden dat je niet snel vergeet. Een beetje een pittige en gerookte smaak, met hier en daar een zuurtje. De wijnkaart, die met zorg samengesteld is door Hanke Visser, biedt vooral veel verrassende wijnen van deels ook onbekendere wijnboeren. Bijzonder is dat de wijnkaart voor 98% bestaat uit natuurwijnen/biologisch dynamische wijnen. Ze completeren de gerechten uitstekend. Het dessert dient zich aan met een taartje met brownie en gerookte hazelnoot, een sabayon van amaretto en tonkaboon, crème van pinda, mousse van hazelnoot en gezouten karamel, spinsuiker, honingschots, kersenlolly kersen/lychee sorbet. Er lijkt geen einde te komen aan alle heerlijkheden. Een indrukwekkend slotstuk.

Terugkijkend op onze avond bij restaurant Bij Teus overheerst dan ook het gevoel om snel weer terug te gaan. Bij Teus heeft er een vriend bij!