

Topchefs en hun signature winterdish

De topchefs van nu halen hun inspiratie vooral uit de omgeving. Ze koken vanuit passie en het liefst voor een volle zaak met tevreden gasten. Met de perfecte combinatie van professionaliteit, liefde voor het vak, het product én de gast, presenteren vier topchefs voor Misset Horeca hun winterdish voor komend seizoen.



Chef's dish

Duurzaamheid stond bij deze chefs nog nooit zó hoog op de persoonlijke agenda. Gasten zijn steeds vaker geïnteresseerd in het verhaal achter de producten die zij voorgeschoteld krijgen. 'Eat what you need' zou volgens Jonathan Zandbergen (Merlet*) vaker een onderdeel van de lifestyle moeten zijn. 'Mensen zijn zich in het dagelijks leven soms niet bewust van het feit dat zij veel producten eten waarin geen voedingsstoffen zitten'.

Diervriendelijk

Komend najaar maken kruiden uit de tuin weer plaats voor verschillende specerijen. En ook de aardse diepere smaken komen terug in de gerechten van dit seizoen, volgens Dennis Middeldorp (Sense*). Hij werkt met de 'poule den Dungen' die wordt gezien als de diervriendelijke variant onder de kippen. Doordat hij

alle ruimte krijgt om te groeien, leeft deze kip bijna drie keer langer dan de reguliere kip. Van juni tot en met september zijn de kippen verkrijgbaar waardoor het bijdraagt aan de exclusiviteit. 'En mijn gasten proeven het verschil.'

Bereiding

Naast Soenils (De Lindehof**) voorkeur voor specerijen in alle seizoenen, verwacht hij komend najaar kookstijlen die gepaard gaan met langere bereidingstijden, zoals stoven. Omdat hij de oorsprong van het product belangrijk vindt, zorgt hij ervoor dat de producten waarmee hij werkt nog herkenbaar zijn en hun eigen identiteit behouden. De hazenruggen komen bijvoorbeeld heel binnen en worden eerst aangebraden op hun karkas en vervolgens aan de gast gepresenteerd. Daarna wordt de rug bereid en verwerkt tot het gerecht.

Groenten

Niven Kunz (Niven*) maakt veel gebruik van producten uit de regio. Hij verwacht dat groenten komend najaar een nog prominentere plek gaan innemen. De groenten hoeven voor hem niet persé het 'biologisch keurmerk' te hebben, aangezien hij het verhaal en de smaak achter het product belangrijker vindt dan het logo. Niven werkt onder andere samen met Rob Baan van Koppert Cress, waar ze niet in het bezit zijn van dit logo. Er wordt namelijk gewerkt met minerale meststoffen die niet aan de eisen voldoen die bij 'biologisch' horen. 'Maar als je ziet welke inspanningen daar worden geleverd die ten goede komen aan het milieu, zoals het opvangen van condens en regenwater, vind ik dat belangrijker dan een keurmerk.'



Chef's dish

Dennis Middeldorp, patron-cuisinier en eigenaar van Restaurant Sense* in 's-Hertogenbosch, kookt in zijn piepkleine keuken avond na avond sublieme gerechten met een perfecte balans in smaak, kleur en mondgevoel. Sinds 2011 is Restaurant Sense bekroond met één ster, al was dit destijds voor Dennis echt één grote verrassing. Maar zelfs duizend sterren veranderen niets aan de ambitie van Dennis om liefdevol en met oprechte aandacht voor zijn gasten te koken.

Signature winterdish

In zijn signature winterdish 'Filet van hert met structuren van rode kool, vadouvan (gefermenteerde speerijen) en zwarte knoflook' komen smaakcontrast en structuur naar voren. Volgens hem liggen deze keuzes in zijn kookstijl zelden voor de hand, maar gaan ze wel bijzonder goed samen. De rode kool die in dit gerecht in verschillende vormen als gel, compôte en gelei terugkomt, sluit qua smaak en kleur perfect aan bij komend najaar. De compote van rode kool is opgezet met een zoetzure smaak, vadouvan, suiker en rode port waardoor de rijke smaak van het gerecht naar boven wordt gehaald. De structuren die zorgen



Dennis Middeldorp, Restaurant Sense*
'Filet van hert met structuren van rode kool, vadouvan en zwarte knoflook'

voor de unieke afwisseling in het mondgevoel kunnen we terugbrengen tot filmend, krokant en zacht. De diepere smaak van het

'MIJN GERECHTEN MOETEN VOORAL VOLDOEN AAN RIJKE SMAKEN'

vlees ontstaat door de hertenrugfilet eerst sousvide te garen en vervolgens in de pan op hoog vuur een roasting aan te brengen. De medaillons van hert worden lichtjes door fijngedraaide crumble van vadouvan gerold, wat zorgt voor een extra krokant effect. De lagen van het gerecht bestaan uit de crème van knolselderij en gefermenteerde zwarte knoflook, compote, gel en gelei van rode kool, gestoofde rode kool, hertenfilet ontwikkeld in de crumble van vadouvan en schuim van rode kool. De paarse en gele tinten in het gerecht zorgen voor een frisse opleving in het verder vrij donkere gerecht.

Rijke smaken

De gerechten van Dennis' hand moeten volgens hem komend najaar vooral voldoen aan rijke smaken. In de komende periode werkt hij dan ook graag met vadouvan aangezien deze gefermenteerde speerijen een smaakexplosie geven. Met zijn 37 jaar en een Michelinster op zak

blijkt één ervaring bepalend te zijn geweest voor zijn uitgesproken visie op het smaakpallet van zijn hedendaagse gerechten. Na een afgeronde opleiding aan De Rooi Pannen en de koksopleiding aan het ROC te Nijmegen heeft hij volgens zichzelf de grootste ontwikkeling doorgemaakt bij Edwin Loos in de keuken (destijds bij Restaurant Sprakeloos in Tilburg). Vanwege diens filosofie omtrent het spelen met de verschillende componenten van smaak.

De smaak van het seizoen

Dennis haalt zijn inspiratie en creativiteit het liefst uit een wandeling in het bos of uit de directe omgeving. De basis van de creatieve beleving in zijn gerechten haalt hij vooral uit de smaak van het seizoen. De juiste mensen om hem heen verzamelen, is ontzettend belangrijk voor Dennis. Een goed voorbeeld hiervan zijn de leerling-koks waarmee hij in de keuken staat.

Nog maar een paar weken is Jonathan Zandbergen (30) executive chef bij Restaurant Merlet* in Schoorl als hij zijn winterdish voor komend najaar presenteert. Nadat hij zijn vorige werkgever 'Het Veerhuys' in Almere naar 15 punten in de Gault Millau en naar de 80e plaats in de Lekker 500 kookte, was deze kans bij Restaurant Merlet een mooie stap vooruit. Jonathan kookt het liefst met lokale producten, zoals de groenten van de naastgelegen 'Noorderhoeve' (biologisch-dynamische zorgboerderij). Daarnaast volgt hij de Franse keuken gecombineerd met innovatieve internationale smaken. De belangrijke ingrediënten voor komend najaar zijn wat hem betreft eekhoornjesbrood, paddenstoelen en Japanse azijn.

Signature winterdish

Jonathan kiest komend najaar voor de warmere en diepere smaken als aardpeer. De smaak van de aardpeer past perfect bij de 'Anjouduif die op diverse manieren is bereid, met pistache, granaatappel en jus royale'. De gemarineerde sjalotjes vormen een van de garnituren bij dit gerecht. Doordat deze zacht gekookt en gemarineerd zijn, geven zij het gerecht een vollere, frisse en zoete smaak en bevatten zij nog net voldoende structuur om het geheel een prettig en afwisselend mondgevoel te geven. Van de sjalotjes wordt ook compote gemaakt met granaatappelstroop. Nadat het geheel is ingekookt, ontstaat door de stroop een perfect plakkerige structuur waardoor de compote een uitstekende basis vormt voor de ondergrond van de borstfilet van de Anjouduif. Jonathan vindt de balans in zijn gerechten het belangrijkste en zoekt deze keer op keer tot in de perfectie. De frisse granaatappel bijvoorbeeld in dit gerecht is een uitstekende tegenhanger voor de verschillende



Jonathan Zandbergen, Restaurant Merlet*
'Anjouduif die op diverse manieren is bereid, met pistache, granaatappel en jus royale'

bereidingen van de Anjouduif uit Frankrijk. Als je er niet genoeg zuur tegenover zet, kan een gerecht als dit volgens Jonathan al snel te zwaar worden. Naast het zuurtje uit de granaatappel komen er ook zoetzure druifjes terug in de garnering van het gerecht.

Kleur en structuur

Jonathan kijkt bij de ontwikkeling van zijn gerechten naar welke producten hij zo efficiënt mogelijk kan verwerken tot een interessant eindproduct waarmee hij op zijn beurt bijdraagt aan het creëren van zo min mogelijk verspilling. De Anjouduif leent zich hier volgens Jonathan uitstekend voor, aangezien hij zowel de gepo-

'OM GASTEN TE VERRASSEN WORDT HET GERECHT AAN TAFEL AFGEMAAKT'



cheerde borstfilet, de dij, de gepekeld en geconfijte bout, het gepocheerde hart, de gebakken lever én de huid gebruikt. Van de huid heeft hij een krokantje gemaakt door puree van de huid en tapiocameel te maken en dit geheel af te bakken. De verschillende lagen in dit gerecht zijn terug te brengen naar de basis van pistachecrème op basis van aardpeer, die zorgt voor een

groene frisse kleur in combinatie met het bruine vlees en de verschillende paarse tinten van de granaatappel. De wit-groen geblancheerde koolrabi zorgt uiteindelijk voor de extra bite. Het gerecht wordt aan tafel afgemaakt met een saus van duivenfond, sjalot, knoflook, jeneverbes, chilipeper, vanille, tijm, jus de veau, crème de cassis en eendenlevervet.



Chef's dish



Niven Kunz,
Restaurant Niven*
'Bloemkool & Stoofvlees'

'AARDS, FRIS EN GEMARINEERD'

Niven Kunz (34) is ambassadeur van zijn '80 procent groente en 20 procent eiwit-filosofie' die hij toepast in zijn kookstijl en waar hij ook in zijn kookboek NIVEN 80/20 over schrijft. Maar bovenal is Niven ondernemer. Ook bij binnenkomst van Restaurant Niven in Rijswijk kan het label 'Niven' onmogelijk onopgemerkt blijven. Voor zijn recentelijk gelanceerde delicatessenlijn en de Niven Foodbox werkt hij samen met lokale ondernemers die achter hun product staan en het leuk vinden om samen te werken. Niven denkt in kansen en creëert ze. Inmiddels is hij ruim 10 jaar in het bezit van een Michelinster,

maar écht belangrijk vindt hij dat hij doet wat hij het leukst vindt: koken met voornamelijk een ruime diversiteit aan groenten.

Signature winterdish

In tegenstelling tot het voorjaar en de zomer hanteert Niven in 't najaar en winter gerechten met vollere smaken. De groene groenten als doperwt en tuinbonen kom je komend seizoen niet tegen in zijn gerechten, dat seizoen is dan echt voorbij. Rode biet en pompoen daarentegen zijn fantastische alternatieven voor komend najaar. De hoofdrol voor zijn signature winterdish is de komende periode weggelegd voor de bloemkool. 'Bloemkool & Stoofvlees' staat op de kaart om precies te zijn, uiteraard volgens het 80/20 procent principe. Een essentieel element is de jus van stoofvlees gemaakt van langzaam gegaarde runderlap met knoflook, sjalot, peperkorrels, laurier, tijm,

rode wijn en truffel. Het gerecht dankt zijn bite aan de couscous van rauwe bloemkool en bloemkool die even is opgestoofd met boter. De mosterd cress geeft een vleugje pittigheid en de bloemkool kan de aardse smaak van de jus heel goed hebben, aangezien deze groente zelf ook aards is. De rijke smaak van

ingekookte kalfsjus met rode wijn en truffel brengt dit gerecht in balans. Aards, fris en gemarineerd luidt Nivens korte omschrijving. De herfsttruffel als finishing touch is een product waar Niven in het najaar graag mee werkt. Enerzijds vanwege de smaak, anderzijds omdat het gerecht nét even een luxere uitstraling krijgt.

Inspiratie

De Franse chef-kok Michel Bras is één van Niven's grootste inspiratiebronnen. Hij kookt heel natuurlijk en zonder al te veel ingrediënten en opsmuk. De gerechten lijken vrij simpel en worden gecreëerd vanuit zijn intuïtie. Niven kookt zelf ook het liefst niet te ingewikkeld en vrij neutraal. Naast deze chef van wereldklasse haalt Niven zijn inspiratie ook uit zijn eigen omgeving. Collega's, internet, reizen en uit eten gaan, zorgen geregeld voor een nieuwe vibe. Ook de telers in het naastgelegen Westland, Midden-Delfland en Het Groene Hart brengen hem weer op nieuwe ideeën. In zijn ontwikkeling van chef-kok naar een extra rol als ondernemer hebben vooral de gesprekken met ondernemers uit andere vakgebieden ervoor gezorgd dat Niven zich als zodanig heeft ontwikkeld.



Chef's dish



'DE SAUS MAAKT HET GERECHT COMPLEET'

Soenil Bahadoer,
Restaurant De Lindehof**
'Rondelle van wilde eend gevuld met ganzenlever, spitskool en een jus van steranijs'

Door zijn recent behaalde titel SVH Meesterkok, weet Soenil Bahadoer (48) van Restaurant De Lindehof** in Nuënen wat het is om te presteren onder druk. En niet zonder resultaat, aangezien Soenil in 2004 voor zijn kookkunsten werd beloond met een Michelinster en dit in 2014 nog eens dunnetjes overdoet als hij zijn tweede ster ontvangt. Inmiddels is hij na jaren hard werken sinds 2005, naast chef-kok, ook eigenaar van Restaurant De Lindehof** in Nuënen. Dit moment blijkt volgens Soenil allesbepalend voor hem te zijn geweest in zijn carrière. Het restaurant uit te



mogen bouwen tot wat het nu is vlak voor de crisis was volgens hem lastig, maar bovenal een mooie kans. Zijn Franse kookstijl combineert hij met zijn Suri-naams-Hindoestaanse achtergrond door zijn gerechten af te maken met kruiden en specerijen.

Signature winterdish

Dat kruiden en specerijen ook een belangrijke rol vervullen in Soenils kookstijl bewijst ook de

met het varkensvet als het ware als de buitenkant van het pakketje. Het geheel wordt mooi cuisson even in boter en olijfolie gebakken en gaat daarna kort in de oven. Door het pakketje te laten rusten op 60°C kan het geheel mooi ontspannen, zodat het eendenvlees rosé blijft. 'De saus is voor mij het onderdeel dat het gerecht compleet maakt.'

Voor de specerijensaus die Soenil voor dit gerecht maakt, is onder andere gebruikgemaakt van steranijs en kaneel met een beetje ingekookte port die zorgt voor een lichte zoetheid. Beleving is erg belangrijk voor hem. Hij probeert zijn gasten steeds weer te verrassen. Voordat dit gerecht bij de gast op tafel komt, serveert hij eerst een cakeje aan tafel van crème van foie gras, dat bewerkt is met een gelei van specerijen. Het is de bedoeling om met de specerijen alvast een beleving van het mondgevoel te creëren bij de gasten. 'Je moet het zien als een soort voorspel van het hoofdgerecht.' Het hoofdgerecht wordt uiteindelijk geserveerd met garnituur kenmerkend voor het najaar zoals bietjes, kool en cantharellen.

Jongens in de keuken

Dat de jonge honden in zijn keuken zich op creatief gebied blijven ontwikkelen en blijven koken met passie, is het belangrijkste voor Soenil. Zijn gezin en zijn reizen geven hem de nodige portie creativiteit. Maar uiteindelijk zijn het ook 'de jongens in de keuken' die onmisbaar zijn voor zijn onuitputtelijke creatieve ontwikkeling. **MI**

'Rondelle van wilde eend gevuld met ganzenlever, spitskool en een jus van steranijs'. De eend is voor Soenil een perfect product waarmee hij graag vanuit de zomer langzaam de winter in kookt. Hij kookt graag tot en met november met dit product, aangezien eenden dan nog lekker jong en klein zijn. De wilde kooieend wordt gefileerd en ingesneden en vervolgens gevuld met foie gras. De geblancheerde beetgare groene kool dient samen