

Even kritisch als Ramsay proefde ik de ‘gekonfijte’ eendenlever met Jamaicaanse peper en twee bereidingen van kweeper (39,50). Geen onvertogen woord kwam over mijn lippen; in de andere richting wel heerlijke smaken. Misschien iets te veel eendenlever voor mij – en dat zeg ik niet snel. Dit is – qua portionering – een gerecht voor de echte leverliefhebbers, zoals mijn disgenoot. Het breed gedragen, harmonieus ingezette tegenwicht kwam niet van de Jamaicanen, maar van een Oostenrijker, te weten Fred Loimer, wijnmaker van het jaar in Oostenrijk. Zijn Riesling ‘Terrassen’ Loimer, Kampal uit 2005 (48,50) is groots.

### Ook zonder hem

Robberechts kookstijl kenmerkt zich door het ongeunstelde gebruik van geprononceerde smaken; karaktervolle smaken die in de producten zelf aanwezig zijn. Hoog op smaak dus, maar puur, zonder ‘sauzentrucage’. Zelf zegt hij: ‘Zwaar, maar met een lichte variant er in.’ Vandaar zijn voorkeur voor platvissen en schaal/schelpdieren. Robberecht: ‘Zulke producten hebben een eigen identiteit; je kunt er meer mee.’

Bijvoorbeeld de zeeduivel, gepikeerd met gezouten citroen, met tartaar van ‘Happy Shrimp’, zoete knoflook en eigen jus (29,50). De zeeduivel wordt gebraden in boter; de koppen van de garnalen en de graten van de zeeduivel worden tot een soort castrique gemaakt die afgeblust wordt in de braadjus – dat wordt de saus. En laat mij u uit eigen ervaring vertellen: dit is een eminent gerecht, om van te smullen en te genieten.

Pratend over Karel V, moeten we het ook even hebben over Johan Kragtwijk. Hij is de maître d’hôtel en bekroond vinoloog; tevens SVH Meestergastronoom. Het spreekt vanzelf dat het met de wijnadvisen wel goed zit in Karel V; zeer goed zelfs. Dus jammer als zo’n boegbeeld een avond niet in het restaurant is? Welnee, want net zoals een goede keukenbrigade de chef even kan missen, kunnen de prima opgeleide assistenten van Kragtwijk best even zonder hun baas. Dat is de kracht van een goed bedrijf.

De dienstdoende sommelier raadde mij de Petalos del Bierzo aan (Descientes de J. Palacios, 2006) voor bij het Mangalica varken. Geen verrassend advies, want de Petalos wordt ook op de menukaart aanbevolen bij dit hoofdgerecht, maar ik was



Jeroen Robberecht: ‘Ik wil niet experimenteren met de gasten als proefkonijnen.’

benieuwd naar de onderbouwing van die keuze. Ook in dat opzicht tevreden gesteld, genoot ik vervolgens van deze ‘on-Spaanse’ wijn, gemaakt van de mij onbekende druif mencia. Zwart fruit, een hint van drop en kruiden, rijpe tannines en veel kracht. Memorabel en perfect bij het varken dat op twee manieren bereid was: met rode biet en met truffel (45,-). Een plaatje op het bord, een feest in de mond. Laat ik overigens niet vergeten de heren en dames van de bediening te prijzen. Zij waren hoffelijk, oplettend en prettig in de omgang. Vanaf de lekkere amuses tot en met het voortreffelijke kaasplateau en het laatste digestief was alles prima verzorgd.

### Krediet

Nu iets over het seizoen. Op de kaart staat – we schrijven december – weliswaar wild, maar Robberecht zou het net zo lief anders zien... ‘Dat is vooral omdat het niet meer echt koud wordt in Neder-

land,’ verklaart hij. ‘Je merkt het aan zo’n product: een hert hoeft zich niet meer in te spannen om aan voedsel te komen. Dat merk je aan zijn vlees. Terwijl juist momenteel de aardbeien goddelijk van smaak zijn... Wat nou “seizoen”?’ Hij heeft gelijk, maar geven we hem de ruimte? Ook een topkok moet zich voegen naar de jaargetijden en de verwachtingspatronen. Het is oppassen geblazen, nu werkelijk iedereen venijnige stukjes/recensies kan schrijven op allerlei websites. Maar van Michelin krijgt hij weer een ster en van mij veel krediet.

Tekst: JASON VAN DE VELTMAETE

Fotografie: HANS KOKX ■



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

**Grand Hotel Karel V**  
Geertebolwerk 1  
Utrecht  
030-2337555