

Beroemde keuken begint aan derde jeugd

De Kersentuin



Tafelen
met
Ton

Waardering restaurants	
goed -	☺
verrassend -	☺☺
zeer goed; sterniveau -	☺☺☺
uitstekend; grote klasse -	☺☺☺☺
uimuntend; onberispelijke keuken -	☺☺☺☺☺

en lavas; gemarineerde buffel-mozzarella met een 'eidooier' van tomaat) begon ons menu met een carpaccio van langoustines. Altijd weer een feest: geplette rauwe schaaldieren met wat fleur de sel en olijfolie, geserveerd met een fijngehakt kadertje van opgestijfde en weer vergruisde ossentaartbouillon. En daar omheen nog zo'n 'lippenrandje' van zwarte peper, crème fraîche, witte truffel en truffelolie. Dat alles bestrooid met snippers oude kaas en truffel.

Gevolgd door coquilles. In olijfolie gebakken totdat ze glazig waren, nagegaard op de kachel en opgediend met pofertjes gevuld met smeltende ganzenlever. Plus een schuim van zuurkool (gekookt, gepureerd, room, gevogelbouillon en aardappelpuree erbij, in een 'kiddie' gestopt en met een gaspatroon opgespoten). Met als extra smaakaccent poeder van pata negra (dun-gesneden, gedroogd in de oven, ingevroren en tot gruis gdraaid in de keukenmach-



■ Chef-kok Marcel de Leeuw, maitre Joeri Nuyten en directeur Ed Jongen (v.l.n.r.): blijvende klasse.

FOTO: JAN STAPPENBELD

ne). Wat een werk!

Hertenkalffilet was het hoofdgerecht. Dichtgeschroeid in olie, daarna met fijngesneden hertenvlees ingevouwen in een portobello paddenstoel, verpakt in een 'crepinette' om de boel bij elkaar te houden en op lage temperatuur gegaard. Rosé (het varkensnetje was gesmolten) kwam dat alles op tafel met krokant gebakken varkensbuispek, ingestoken met kruidnagel en gekaramelliseerd met een beetje suiker.

Bij een cannelloni van flin-terdunne groene kool, gerold

in de buitenste bladeren ervan en tot pijpjes gesneden. En lucifers aardappel, even gestoomd waardoor ze strak aan elkaar plakten en daar weer cilindertjes van gesneden, die, opnieuw gebakken in hete olie, opvallende en lekkere kokertjes waren geworden. Een jus van morieljes werd er apart bij geserveerd.

Maitre Joeri Nuyten schonk er een Château Carignan 'Prima' (2002) bij. Een ouderwets lekkere bordeaux van driekwart merlot en de rest cabernet sauvignon, hand geplukt, stokken van 40 jaar oud, vuur-

rood, opgevoed op nieuw Frans eiken. Een premier cru, smakend naar rood fruit, chocola en 'kersenpitten'. Een kánjer! (Kwast, tel. 0252-686741).

De Kersentuin is nog steeds top.

TON DE ZEEUW

Garden Hotel/De Kersentuin, Dijk-selhofplantsoen 7, 1077 JJ Amsterdam, tel.: 020-5705600, www.de-kersentuin.nl. Zo. gesloten, rest van de week lunch en diner, za. alleen diner. Valetparking, hotelkamers. Reacties: tdezeeuw@telegraaf.nl

Op de Horecava spraken we Joop Braakhekke en meteen, terwijl toch iedereen weet dat hij de man van *Le Garage* is, kwamen recente telefoongesprekken in gedachte waarin toevallig de combinatie tussen hem en *De Kersentuin* was gelegd. Joop is daar al jaren weg, maar kennelijk blijft zo iets bij lezers hangen. En bij ons, want opeens bekwam ons de lust weer eens in dit Amsterdamse fenomeen te gaan kijken.

Nog steeds dat chique Bilderberghotel naast Hilton, met die eetzaal waarin een centrale oranjerood gecapitonneerde bank, losse tafels met wit linnen, nieuwe oranje/roestbruine fauteuils en hoge krukken aan de kant waar de verhoogde plankenvloer ophoudt. Ook nog die prachtige Portugese tegels, kaarsen, rumoer, Amerikanen. En personeel in oranje shirt en zwarte sloof. De nieuwe directeur Ed Jongen (hij saneerde eerder het Europhotel in Scheveningen) heeft, zo bleek, zijn zaken op orde.

Chef-kok Marcel de Leeuw (30) werkte in *Prinses Juliana* in Valkenburg en bij *Arzak* in San Sebastian en hij voelt zich prima in de al 25 jaar bestaande Kersentuin. Die nog steeds oogt als een Parijse brasserie. Met veel van die tafeltjes waaraan Parijzenaars doorgaans

hun voedsel naar binnen slurpen en tegelijkertijd hun armen bewegen en hun gesprekken, van amoureuze ontboezemingen tot echtelijke conflicten, onbeschaamd laten escaleren.

Kalfswang

Gelukkig is Amsterdam wat kalmer zodat we rustig de kaart konden bekijken: gambas met zuurkoolsalade (€12,50), gekonfijte kalfswang met knolselderijmousseline en nootmuskaatmadelaine (€12,50), gebakken kalfswang met gestoofde ossentaart en hete bliksem (€25), gekaramelliseerde appel met karamelparfait en vanillesaus met honing (€9,50).

Na een amusetrio (crème van wortel en venkel met dragongelei en schuim van bleek-selderij; krokette van kreeft