



Amsterdams bolwerk blijft imponeren

De Kersentuin: aangename chique

Je hebt van die restaurants die je met hun grandeur zo overdonderen, dat je er bij binnenkomst even stil van wordt. De Kersentuin bijvoorbeeld, gevestigd in het statige Bilderberg Garden Hotel en al een kwart eeuw één van de bekendste restaurants van Amsterdam. En met een klassieke Franse keuken die, naar eigen zeggen, "knipoogt naar het vernieuwende".



Die typische Parijse sfeer in al die jaren niet verdwenen uit De Kersentuin. Nog altijd dat aangename gedruis in de deftige eetzaal, veroorzaakt door een bont eetgezelschap van enerzijds zakenlui en toeristen, anderzijds een groeiend publiek van 'gewone' hoofdstedelingen waar het hotel nadrukkelijker dan ooit op mikt.

Ook gebleven zijn de opvallende Portugese tegelvloer, de vele tafeltjes, de gecapitonneerde oranje bank, de kaarsen en de hoge krukken aan de kant waar de verhoogde plankenvloer ophoudt. En de geruisloze

bedieningsbrigade in sloof die, samen met het keukenteam van chef de cuisine Marcel de Leeuw, op drukke dagen de verantwoordelijkheid draagt voor soms wel 100 couverts.

Dat is De Leeuw, die niet zelden 'op de vingers wordt gekeken' door de gasten aan de aparte table du chef, wel toevertrouwd. De kok deed eerder ervaring op bij het gerenommeerde Arzak (in het Spaanse San Sebastiaan) en Prinses Juliana (in Valkenburg aan de Geul) en won in zijn loopbaan al een karrenvracht aan gereputeerde kookonderscheidingen. Met die bagage ontwikkelde hij in De Kersentuin een filosofie die neerkomt op het creëren van gerechten met eerlijke producten en pure smaken. "Wat je op je bord ziet, moet je ook proeven."

Garden Hotel/ De Kersentuin,
Dijsselhofplantsoen 7,
1077 JJ Amsterdam.

Tel.: 020-570 5600,
www.dekersentuin.nl.

Zo. gesloten, rest van de week lunch en diner, za. alleen diner.

Gegrilde entrecote met een groene kruidenkorst, voorjaarsgroenten, kroket van pekelvlees en ganzenlever en een oreganojus

Ingrediënten (4 pers.):

4 MRIJ-entrecotes (elk circa 300 gr.), 6 sneetjes witbrood zonder korst, 5 gr. kervel, basilicum, peterselie, dragon, oreganotopjes, ½ teentje knoflook, olijfolie en boter, 375 gr. gevogeltebouillon, kippenfond, 75 gr. bloem, 80 gr. gesneden pekelvlees, 40 gr. gesneden ganzenlever, 2 blaadjes gelatine, losgeslagen eiwit, 4 st. groene asperges en mini bospeentjes, 100 gr. dubbel gedopte en 60 gr. gedopte Hollandse tuinbonen, 100 gr. kalfsjus

Bereidingswijze:

Bruis 60 gr. boter aan en roer de bloem er door. Gaar de roux op matig vuur, koel af, doe er kokende gevogeltebouillon bij en roer dit circa 10 min. door op matig vuur. Daarna de in koud water geweekte gelatine en pekelvlees erbij, koel af tot kamertemp. om er ook de ganzenlever door te roeren. Koel de massa nu goed af, rol er cilinders van, haal ze door bloem, losgeslagen eiwit (+ scheutje olie) en paneermeel en leg ze weg in de koeling. Droog het brood en maal het met de kruiden en knoflook in de keukenmachine fijn. Roer er 100 gr. olie door en breng op smaak met zout. Reduceer de kalfsjus in een pan met oregano. De saus à la minute monteren met blokjes koude boter. Peper en zout het vlees, bak het in een hete pan mooi bruin, voeg een klont boter bij en schuif het voor 5 min. weg in een oven van 160°C. Leg het groene broodkruim daarna op het vlees en laat het rusten. Blancheer onderwijl de groente afzonderlijk van elkaar en stooft ze à la minute op met een beetje kippenfond en 20 gr. boter. Frituur ook de krokettes à la minute in olie van 180°C. Geef de entrecotes voordat je ze trancheert een 'tikkie' onder de grill mee en maak het bord op volgens de foto.

(foto's Inge van Veen)



De chef en zijn trouw aan 'Tonny'

Marcel de Leeuw zweert bij de groente en fruit van Tonny de Rooy. Dat hij daarvoor helemaal naar het Brabantse Best moet afdalen, deert hem niet. "Ik heb dit bedrijf als zeer betrouwbaar leren kennen toen ik nog voor Prinses Juliana in Valkenburg werkte", verklaart de chef-kok zijn trouw aan het zaakje waar Ad de Rooy sinds 1978 de scepter zwaait. Hoewel zijn vader Tonny de handel al in 1951 oprichtte, is er in al die jaren niet gesleuteld aan de bedrijfsfilosofie. "Wij leggen ons nog altijd volledig toe op de levering van kwaliteit, service en een breed assortiment versproducten aan hotels en restaurant."

Tonny de Rooy, De Dintel 21, Best, 0499-396952, www.tonnyvanrooy.nl.
www.boerderijdemezenberg.nl