

Lekker (vermelding)

Deze zaak in Amsterdam-Zuid behaalde in de jaren tachtig grote culinaire hoogten onder leiding van Jon Sistermans en Ron Blauboer. Ook Michel van der Kroft bewees hier dat hij het kon, maar na zijn vertrek was De Kersentuin synoniem voor vergane glorie. Gelukkig heeft de huidige chef-kok Marcel de Leeuw zijn zaken inmiddels goed voor elkaar en leidt gastheer Wouter Rink een frisse en vriendelijke brigade, die prima wijnen schenkt. Op de lange rode banken proeven we drie bereidingen van ganzenlever, waaronder goed smakende crème brûlée en een iets slappe panna cotta. Origineel én kundig bereid is het hoofdgerecht van gegrilde medaillons van heilbot waarbij tempura van gerookte paling en saus van zwarte linzen. Aan de andere kant van tafel wordt sappig Baambrugs scharrelbig geserveerd met gekonfijt en krokant gebakken varkensbuik en lichte jus van witte aceto balsamico. Top. Het nagerecht bewijst dat ook patissier Iiro Heinila zijn vak verstaat: het gesouffleerde taartje van pure valrhona en rode elixer-roomijs van vanille en tonkabonen is volgens het boekje. U begrijpt: De Kersentuin kan weer.

Bron Lekker 2010