



## Chris Fraas tovert grote kunsten uit kleine keuken

### Saltimbocca van konijnenrug en niertjes met aardpeer en sinaasappel

Voor vier personen

4 konijnenrug-rollades 'saltimbocca' (2 konijnenzadels. Laat deze door de poelier of slager verwerken tot 2 rollades per rug; bestaande uit 1 rugfilet, haasje en niertje (fijn-gesneden) opgerold in Parmaham met salie en vervolgens opgebonden met slagerstouw. Laat je hierdoor niet ontmoedigen; het resultaat moet een soort

'blinde vink' voorstellen)

4 tot 8 aardpeertjes, ca. 2 ons in de schil gewassen

4 bosuitjes, schoon en in twee stukken gesneden

1 sinaasappel; zestes (rasp in sliertjes) en sap apart

1 mespuntje bruine basterdsuiker

Olijfolie extra vergine in een plantenspuit

Zeezout

Peper uit de molen

In ruim koud water de aardpeertjes opzetten met een mespuntje zout,

zachtjes koken tot ze ongeveer half gaar zijn. Haal de aardpeertjes uit het water (niet koud spoelen) en halveer ze in de lengte. Blancheer de bosuitjes heel kort in hetzelfde water, uithalen en droogdeppen. Zet de grill op stand midden-hoog en leg de konijnenrug-rollades erop zodat ze langzaam garen. Om de twee à drie minuten kwartslag draaien en na vijf minuten de aardpeertjes erbij leggen (op de binnenzijde) en zachtjes bruin bakken. Ondertussen de rollades van de grill halen en touwtjes verwijderen. Laten rusten.

Tot slot de grill besproeien met een beetje olijfolie om de bosuitjes te grillen. Leg nu ook de sinaasappel zestes erop en blus ze af met wat sap, waarbij je als finishing touch het sap kunt besprenkelen met de basterdsuiker. Dit moet de 'jus' worden. Maak de borden dan als volgt op: Snijd de rollades in drie 'medaillons' en leg ze in 't midden van het bord. Leg de aardpeer en bosuitjes daar tegenaan en maak het geheel af met de 'jus' en zestes van de sinaasappel. Direct opdienen. Buon appetito!

De geboren smulpaap Chris Fraas kwam via New York naar Nederland. Herinneringen aan de paplepel van *mom* – van haar zelfgemaakte koekjes tot aan artisjokken en ragout van kalfsniertjes – maakten dat de Amerikaan in de Nederlandse topkeuken belandde. Sindsdien zijn bij restaurant De Burgemeester in het Utrechtse Linschoten zijn risotto met oesters en grietfilet op een puree van bloemkool en truffel niet alleen smaak, maar ook spraakmakend. De liefde voor Italië is groot, de tongval Amerikaans en zijn keuken *little*.

### Keukengeheimen

"Ik heb geen geheimen, maar stel wel

eisen. Wat ik belangrijk vind, is overzicht, zowel in de keuken van het restaurant als thuis. Het is namelijk onmogelijk kwaliteit te leveren als je midden in de zooi staat. De keuken van De Burgemeester is weliswaar heel klein – en oogt voor anderen misschien als een chaos – maar het is prima georganiseerd. Wij zijn dan ook voortdurend bezig met logistiek en organisatie. Als we een drukke avond krijgen, wordt er anders gewerkt. De keuken is efficiënt ingericht. En ook de apparatuur die we gebruiken is efficiënt.

Ik ben niet zo'n 'merkttype'. Het moet vooral functioneel en duurzaam zijn. Ik ben daarom wel trots op ons kleine keukentje. Vooral 's ochtends bij het binnenkomen kan je zien dat de jongens een hoop werk en energie hebben gespenseerd aan de afsluiting van de vorige avond. Dat is een megaklus die van cruciaal belang is voor de opstart de volgende dag. Echt waar, een superkeuken en een superteam!"

### Tafelmanieren

"Mijn tafelmanieren zijn onze tafelmanieren. Bernard (Tesink, gastheer en eigenaar – red.) is de 'chef' en heeft het laatste woord. Maar de tafel wordt uiteindelijk gemaakt door de gasten. Wij kunnen de gasten adviseren, maar hoe het menu in elkaar zit, wordt eigenlijk vooral bepaald door de gast zelf. Het is heel leuk om te zien dat steeds meer gasten het menu aan ons toevertrouwen. Dat vind ik een groot compliment.

De tafel is altijd feestelijk voorzien van linnen, glaswerk en bestek van kwaliteit, kaarsjes en bloemen. Wat er uiteindelijk op tafel komt, loopt erg uiteen. De amuses, voor- en nagerechten lenen zich voor strakkere presentatie(s) terwijl de hoofd-gerechten soms wat 'boers' uitpakken. Eenvoudig en superlekker, want laten we eerlijk zijn: een risotto moet vooral smeugig zijn, zonder al te veel prenties. Waar je mij 's nachts voor wakker kunt maken? Doe maar niet, tenzij je mijn geliefde bent." ◀