

Uitstekende 'Italiaanse' keuken in Linschoten

De Burgemeester blijft smaken

Zomaar in het Utrechtse deel van het Groene Hart ligt Linschoten als een mini-Venetië ter weerszijden van de traag stromende Korte Linschoten, terwijl bruggetjes en doorgangen er voor zorgen dat beide kanten met elkaar in contact blijven. In het centrum schuilt DE BURGEMEESTER, een restaurant van Frans-Italiaanse snit met een prachtige wijnkaart en aanloop vanuit het hele land.

ernard Tesink is de patron van De Burgemeester, het souterain van het voormalige gemeentehuis van Linschoten, en de naam verwijst uiteraard naar de tijd dat hier nog een deftige eerste

burger werkte en bruidspartjes navulde vanaf het granieten bordes. Bij Tesink is bijna alles Italiaans wat de klok slaat. Vooral de wijnen. Inmiddels wordt hij geassisteerd door de Californische

chef-kok Chris Faass die, opgevoed in de keuken van het New Yorkse Waldorf Astoria Hotel, niet meer is weg te slaan uit Linschoten.



Ton's
Tafel

Wij schoven aan voor een menu van louter Italiaans kalfsvlees, en dat werd een feest want we kennen dan wel zwezerik en ossobuco, maar hier was iets bijzonders gecomponeerd. Vitello tonnato was de entree: geen open deur want de chef had er zijn eigen draai aan gegeven. De bovenbil twee dagen gemarineerd in pekelzout en pesto, toen gegaard en dunne plakken ervan op het bord op zachte tonijnmayonaise. Het echte 'tonnato' kwam van een driehoekig stuk tonijn,

gegrild en opgediend met coulis van zwarte olijven, tomatenmayonaise en lijntjes rucola-olie. Gevolgd door een open ravioli met kalfsriertjes, fingsneden en met spek en sjalot gesauteerd. Bij groene asperges en een coulis van doperwten met het schuim ervan. En nummer drie: kalfslever met appel. Een dikke plak rosé gebakken, bestreken met rinse appelstroop en geserveerd met een compote van in witte wijn gepocheerde Jonagold en ragfijn gesneden kaantjes.

Het vierde kalfsgerecht was de klassieker kalfs-zwezerik met langoustines. Het vlees gepocheerd in bouillon, nootjes eraf gesneden en krokant gebakken. De langoustines door bloem gehaald en zacht gegaard. Samen ter tafel met aangezweten sjalot en blokjes verse augurk, ingekookte jus van schaaldieren en schuim van biskue daarvan. En een extract van sinaasappel en saffraan, gestreept op het bord.

Hoofdschotel: kalfssukade, in z'n geheel langdurig gestoofd in kalfsjus met veel knoflook, tomaat, peper, zout en rode wijn. Daarna voorzichtig gekoeld en gevacumeerd. Van die compacte massa, waren mootjes gesneden die werden opgebakken en een krokant korstje kregen. Verrukkelijk mals, mede door het garnituur van risotto met saffraan en tomaat, en jus uit het stoofovlocht.

Tot slot mousse van witte chocola met aardbeien en gekonfijte ananas, sorbet van yoghurt met munt, en een glaasje bluf waarin het Haagse (bessensap) was vervangen door balsamico.

De Burgemeester

Raadhuisstraat 17, 3461 CW Linschoten,
tel: 0348-414040, www.deburgemeester.nl
Zo, en ma, gesloten, rest van de week lunch en diner, za, alleen diner. Terras, parkeerplaats.