

'Italiaans' kalfsvlees in Linschoten

De Burgemeester TTT

Komend van hier passeer je Ebro, Douro en Taag in Spanje en Ob, Jenisei en Lena in Rusland. Maar ook het nooit in schoolrijtjes vervatte drietal Enkele Wiericke, Dubbele Wiericke en Korte Linschoten kruist je weg. Tussen Den Haag en Utrecht nog wel en dat ontroerde ons. Een sloot, een vliet en een beek, door Rijkswaterstaat serieus vernoemd op een bord, onderstreep met de kabbelijntjes van een echte rivier. Zo hoort dat: ook Kennemerland, De Peel en Opsterland zouden eigen ANWB-borden moeten hebben. Leve de globalisering!

Wij waren in de provincie Utrecht en aan die Korte Linschoten vonden we het schone dorp Linschoten. Doorsneden door dat riviertje met, in het centrum, ter weerszijden zelfs een soort Venetiaanse bebouwing.

Op die plek stond ooit het gemeentehuis en de uitgesleten granieten dorpel op één hoog moet al door heel wat trouwpaartjes zijn gepasseerd. Eronder, in een veredeld souterain, hielden ambtenaren zich jarenlang bezig met, eh, vooruitzien. Totdat zij een modern kantoor vonden (om verdrietig terug te zien).



Tafelen met Ton

Bernard Tesink stichtte er zijn *De Burgemeester*, waar al spoedig op sterniveau werd gekookt. Hij is gek van Italiaanse wijn en omdat je dan als keuken je receptuur aanpast, is het restaurant inmiddels kookbevlogen van Piemonte tot Puglia.

Nu de patron en chef-kok Chris Fraass een menu hadden bedacht van uitsluitend Italiaans (lees Nederlands, want wij zijn de grootste producent) kalfsvlees, schoven wij dus hoopvol aan.

Eigen draai

Dat werd een feest, want we kennen dan wel zwezerik en ossobuco, maar hier was iets bijzonders gecomponeerd. Na de amuse van gefrituurde

Waardering restaurants	
goed - T	TTT
verrassend - TT	TTT
zeer goed; sterniveau - TTT	TTT
uistekend; grote klasse - TTTT	TTT
uimuntend; onberispelijke keuken - TTTTT	TTT

kalfshersenen met gekarameliseerde zilveruitjes en pittige 'duizendkruidenmayonaise' was er *vitello tonnato*. Een open deur zou je zo zeggen, maar de chef had er zijn eigen draai aan gegeven. De bovenbil twee dagen gemarineerd in pekelsout en pesto, toen geaard en dunne plakken ervan op het bord met zachte tonijnmayonaise. Het echte 'tonnato' kwam van een driehoekig stuk bluefin tonijn, gegrild en opgediend met coulis van zwarte olijven, tomatenmayonaise en lijntjes rucola-olie. Mmm!

Gevolgd door de klassieker kalfszwezerik met langoustines. Het vlees gepocheerd in bouillon, nootjes eraf gesneden en krokant gebakken. De langoustines door bloem gehaald en zacht geaard. Samen ter tafel met aangezweten sjalot en blokjes verse augurk, ingekookte jus van schaaldieren en schuim van bisque daarvan. En een extract van sinaasappel



■ Patron Bernard Tesink, maitre Ivan Sappa en chef-kok Chris Fraass (v.l.n.r.): een feest.

FOTO: CLOVIS FLOS

en saffraan, gestreept op het bord.

Het derde kalfsgerecht was een open ravioli. Met kalfsniertjes, fijngesneden en met spek en sjalot gesauteerd. Bij groene asperges en een crème van doperwtjes met het schuim ervan. Hollandser was de schotel die volgde: kalfslever met appel. Een dikke plak rosé gebakken, bestreken met rince appelstroop en geserveerd met een compote van in witte wijn gepocheerde Jonagold en ragfijn gesneden kaantjes. Lekker!

Hoofdschotel: 'Brassato al Barolo'. Kalfssukade in z'n geheel langdurig gestoofd in kalfsjus met veel knoflook, to-

maat, peper, zout en rode wijn. Daarna voorzichtig gekoeld en gevacumeerd. Van die compacte massa waren mootjes gesneden die werden opgebakken tot ze een krokant korstje hadden. Opmerkelijk: vlees dat helemaal doorbakken is en toch mals. En verrukkelijk smakend, mede door het garnituur van risotto met saffraan en tomaat, en jus uit het stovvocht.

We dronken er een rode Italiaan bij uit Verona, *Marion 2002*. Van puur cabernet sauvignon-druiven die, als bij amarone, een maand drogen voordat ze worden geperst en daarna 30 maanden ouderen op eiken. Het resultaat is diep-

rood, geconcentreerd, fruitig en vol (Grandi Vini, Oudewater, tel. 0653-895475).

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.

Heerlijk allemaal.

TON DE ZEEUW

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.
Reacties: tdezeeuw@telegraaf.nl