

aan tafel

Reageren? AD De Dordtenaar, AD Rivierenland, e-mail dd.brieven@ad.nl, 078-6324705, Postbus 54, 3300 AB Dordrecht.

Dikke acht voor hobbykok

Om gespreksstof zitten de Gouden Pollepelwinnaars niet verlegen in Barendrecht. De gastheer deelt hun streven naar ideale smaakcombinaties.

DIJLAN VAN VLIMMEREN
BARENDRECHT

Een thuiskok die de winnaars van De Gouden Pollepel 2006-2007, de restaurantrubriek van deze krant, durft uit te nodigen, heeft lef. Martin van der Heiden blijft echter uiterst kalm onder het hoge bezoek.

Ook als Floris Versluijs en Daan Schmidt twintig minuten na het afgesproken tijdstip nog niet hebben aangebeld, bewaart de gastheer zijn rust. In zijn omgang met Zuid-Europeanen heeft de specialist in Griekse wijnen het afgeleerd zich te storen aan laatkomers.

Het geduld wordt royaal beloond. De mannen achter het Rotterdamse restaurant In de keuken van Floris trakteren op een gecompliceerde rosé champagne: François Hémart. De naam is ontleend aan de oprichter van het prestigieuze huis Giraud-Hémart in het Franse Aj.

Daan Schmidt steekt een hartstochtelijk verhaal af over de champagnekurk. De kurk is bestemd voor degene om wie het draait. Als degene de kurk een jaar lang bewaart, zal hem of haar dat in een bepaald opzicht geluk brengen. Dat opzicht wordt bepaald tijdens het proosten. Vanavond wordt een toost uitgebracht op – hoe kan het ook anders – de gastronomie.

Bij een bijzondere champagne hoort een bijzonder glas. De glazen die Floris en Daan voor deze speciale gelegenheid hebben meegenomen, afkomstig uit het sterrenrestaurant Les Crayères in Reims, hebben een winkelwaarde van ruim twintig euro per stuk. „Een glas bepaalt 25 procent van de smaakbeleving. Een glas bepaalt de wijze waarop de drank over de tong vloeit,” onderwijst Daan met passie. „We zijn driekwart jaar op zoek geweest naar het perfecte waterglas. Dat glas bleek



Floris Versluijs en Daan Schmidt keuren de wijnen van Martin van der Heiden. Zijn snipperkouden vrouw Janine kon er maar kort bij zijn. FOTO'S CEES KUIPER

Het menu

Amuse 1: MonChou, gepureerde puntpaprika en zoete ui gewikkeld in een in bouillon gekookte ham

Amuse 2: Rauwe coquille met rauwe zalm, gemarineerd in Citroenscil, afgemaakt met basilicumolie

Voorgerecht: Tartaar van gerookte zalm, augurk, kappertjes, bieslook in een saus van knoflookmosterd en olijfolie (zie foto)

Hoofdgerecht: Stifado van kalfs- en rundvlees

Dessert: Galaktobourekó (Griekse melktaart met karamelsaus)



strak cilindervormig met een dunne rand.”

Thuis heeft Floris Versluijs een fles champagne liggen uit zijn geboorteland, 1976. „Die gaat op mijn verjaardag, 12 juli, open. Direct na

het ontwaken. In de ochtend proef je het best.”

Alleen intimi zien de patron cuisinier zonder witte koksbuis. De zwarte muts maakt hem bijna onherkenbaar. „Via via hoorde ik dat een gast

vorige week een opmerking had gemaakt over mijn haar. Dat zou iets te lang zijn.” Het is een opmerking die de rest van het gezelschap niet kan plaatsen. Moet een professionele kok zijn hoofd soms kaal scheren? „Ik ben een gevoelsmens. Zo'n opmerking raakt me diep. Overmorgen ga ik naar de kapper. Tot die tijd houd ik een muts op.”

Floris baalt dat hij zijn laptop met daarop 1600 (!) foto's van zijn recente reis door het Verre Oosten niet heeft meegenomen. Op het Chinese stadseiland Macau heeft hij gegeten bij Joël Robuchon, de Franse kok met een onberispelijke reputatie. „Pangebakken plak boerenbrood gevuld met zwarte truffel en eendenlever, geserveerd met vogelgelejus en rucola, in combinatie met een Dom Perignon rosé uit 1996. Ik zat er met tranen in mijn ogen. Zo bijzonder.”

Het avontuur lokt ook Daan naar de uithoeken van de wereld. In Au-

stralië – op volle zee in een kleine catamaran – aaide hij ooit een walvis. Paaseiland is waarschijnlijk zijn volgende bestemming. „Hoe meer afgelegen, hoe beter.”

De leergierige Floris vraagt zich hardop af hoe de gastheer de basilicumolie zo groen heeft weten te houden. „Kleurstof toegevoegd?” Martin: „Klopt. En ik heb het basilicum geblancheerd, kort in kokend water gehouden.” De reukorganen van Floris en Daan zijn intensief getraind. Er zit slechts een vleugje kaneel in de stifado, maar de heren halen de specerij er moeiteloos uit.

Van de Griekse dessertwijn, gemaakt van de druif mavrodaphne, gaan De Gouden Pollepel-winnaars uit hun dak. Floris: „Deze wijn zou het heel goed doen bij een crème brûlée van kokos en sereh.”

Een 8,5 krijgt de hobbykok bij vertrek als rapportcijfer. „Er zat werkelijk niets in het menu dat stoorde.”

De gasten

Floris Versluijs werd 31 jaar geleden geboren in Rozenburg. Hij staat al langer achter het fornuis, maar pas zes jaar geleden, bij restaurant Land van Waas, raakte hij door het vak bevangen. Vanaf die tijd heeft hij zich opgewerkt tot een van de beste koks van de regio. De patron cuisinier woont alleen in Ridderkerk.

De wieg van maître Daan Schmidt stond 32 jaar geleden in Voorburg. Hij studeerde af aan de hbo-opleiding marketing en communicatie. Bij smaakwetenschapper Peter Klosse volgt hij op dit moment de opleiding gastronomie/sommelier. Daan woont met zijn vriendin in Rotterdam.



Daan Schmidt (links) en Floris Versluijs.

Gastheer/gastvrouw

Hypotheekadviseur Martin van der Heiden (43) groeide op in Puttershoek en later Mijnsheerenland in de Hoeksche Waard. In 1988 ontmoette hij tijdens een vakantie op het Griekse eiland Samos de vrouw van zijn leven, Janine (nu 44).

Het stel woonde enige tijd in Hilversum en Heerenveen waarna het zich definitief vestigde in Barendrecht. Martin en Janine hebben een dochter, Marloes (16).

Een dezer dagen gaat de interactieve webwinkel www.grieksewijnen.com in de lucht, waarvan Martin van der Heiden medeoprichter is. Janine is leidster op een kinderdagverblijf.



Het echtpaar Martin en Janine van der Heiden.