

Rondom de houtoven



Frans, Japans en Italiaans op één bord – ja, dat kan. Bij restaurant De Eendracht.

Het lijkt een onmogelijke combinatie, een Franse bistrot, een Japans teppanyaki restaurant en een Italiaanse trattoria met houtoven. Toch is Eendracht erin geslaagd uit het beste van die drie restauratieve genres een overtuigend geheel te smeden. In het Rotterdamse restaurant zitten de gasten in informele sfeer geschaard om de keuken met als warm hart de houtoven. Het sympathieke is dat het concept nu eens niet voortkomt uit zucht naar design, een lifestyle of een met de haren erbij geslept thema, maar echt te maken heeft met doordachte opvattingen over koken, eten en de omgang met gasten.

Patron-cuisinier Pepijn Schmeink bestiert vanuit de keuken de culinaire productie in voortdurend contact

met zijn publiek aan de eetbar. Hij geeft je het gevoel speciaal voor jou iets lekkers klaar te maken.

En hij kookt nog goed ook. Eigenlijks en beheerst creatief, waarbij hij profiteert van een stevig fundament in de klassieke Franse keuken. Dat sluit verrassingen niet uit: neem de mosselen uit de houtoven die zijn gecombineerd met amandelen en crème cru. Geheel volgens de regelen der klassieke kunst is de confit de canard bereid. Kwam elke eend maar zo aan zijn eind. Het malse vlees met een krokant korstje blijft overeind in het rijkgeschakeerde gezelschap van postelein, chutney van pruim en gember, polenta van pompoen, mousseline van appel en jus de canard.

Zoals het een gedreven chef betaamt, zijn de producenten met zorg gekozen. De wijnen zijn veelal van biologische oorsprong en er zijn interessante producten uit de buurt, zoals Nashi peer uit de Hoeksche Waard. Die verkeert, gepocheerd in lapsang thee, onder meer in het multicultureel gezelschap van panna cotta met lapsang.

Het gastronomische hart zit bij de chef sowieso op de goede plaats, getuige bijvoorbeeld de duurzame viskeuze.

De schelvis voegt zich in een klassieke combinatie van smaken met mousse van knolselderij en aardappel, jus van rode wijn met beurre noisette en een duo van gele cantharellen en mergelchampignons uit de oven. Komen hier aardse en romig tot symbiose, in het beste gerecht van de avond zijn aardse tegenover frisse smaken geplaatst. De zilverblikkende makreel toont zich bevallig op een bed van frisse, gemarineerde wilde tomaten, die aangenaam contrasteren met de aardse smaak van dungseneden, rauwe biet. Even fraai als geslaagd is de bekroning met een bolletje sorbetijs van biet en een topje borage cress, dat als een duim omhoog de lucht in steekt.

Joep Habets

> voor meer info:
restauranteendracht.com