

hetesoep Rustpunt



De stoplichten in Leeuwarden hebben kuren en daardoor komen we verlaait in Tjaarda, Oranjewoud aan „Beter laat dan niet“, vindt maitre Jacob en dat kunnen we hardgrondig beamen. We gaan er eens goed voor zitten.

Zitten aan een gedeelte tafel, met schoons linnen, gepoetste glazen en glimmend bestek. Uit eten gaan kan een feest zijn, nog zonder dat er iets op je bord ligt. Jacob schenkt ons een glaasje mineralwater (H) en witte port en brengt ons de kaart. Een echte kaart, in een zware omslag.

We voelen ons helemaal gewaardeerd en droemen weg bij 'oerbietjes' en 'zurfgerookte ossenhaas', dus komt Jacob veel te snel om de bestelling te noteren. Hup, we zijn hier voor de haas en dus aan het werk. Kieren, blinder.

Er laat het lot vallen op de 'op zeccout gepofte oerbietjes met gintonikaan van 'De Molkerie', met krokante nougatine van gebrachte mosterd en pompoenpitten'. Ik kies 'krokante sandwich met lam uit de regio, burmas van waldobanjas, gestofde olifolie en piccalilly groenten'. In dat hebben we het nog maar over de voorgerechten, waar Jacob een wijf bij mag kiezen.

Voor hij die brengt, serveert zijn collega twee amuses op Chinese witte lepels. Die glijden op het porselein en dat oogt onhandig. Ook zijn de lepels groot en hoe hap je dan zo'n minigerechte naar binnen? De zachtgegarnde kabeljauw in caneloni van zoetzure wortel kan rollen, maar dat geldt niet voor de rilette van gerookt groggnin. Even de kaken van elkaar dan maar voor drie bescheiden htmersmeren.

Omze voorgerechten arriveren. Er oordeelt positief over haar sauvignon uit 2009 van Waiata River, een huis waar ze meer goede van kent. Haar bord met allerlei kleine elementjes ziet eruit als een behangdasje. „Mooie opmaak, maar bijna te mooi om te eten.

Ook wat geproef“, vindt ze.

De Spaanse witte (H) rioja van filara en malvacia druif van het huis Muga past volgens Jacob het best bij het zoutige lamsvlees en het ruz in de begeleidende piccalilly. Ik geef hem gelijk wat betreft het vlees, dat in dunne carpaccio-achtige plakjes is uitgestald op het bord. Maar qua ruz heeft de kok een tikkelij te veel uitgedeed, naar mijn smaak. Dat zit niet alleen in de piccalilly, maar ook in de dunne schijfjes mini-surgark, en de poeder en burmas van wildebeestjes.

Tensl wij bekijken hoe sommelier, kaaspecialist en maitre geregeld bijtze-ongelukken krijgen tussen de klapebenen naar de keukens, verschijnt aan de tafel naast ons de nieuwe chefkok. Thom-Gabie van Baars verlaat Tjaarda binnenkort, deze oprichter staat vandaag voer het eerst naast hem in de keuken, horen we „Best gek“, denk ik.

Wat er uit de keuken komt is dat niet. Er heeft als hoofdgerecht 'entrecôte van het Angus-rund met asperges, triple cooked aardappel met ui en grove mosterd' gekookt.

„Typisch voer topchefs om alle ingrediënten te noemen, om klachten te voorkomen“, vertelt ze. In haar menu zit een dubbeling van mosterd, maar die neemt ze voor lief. Van Jacob krijgt ze er een berdeuschiend uit Nieuw-Zeeland bij van mostel, cabernet sauvignon en cabernet franc.

Hoewel de medium gebakken entrecôte niet zoze oogt, smaakt deze bijzonder mild, laat ze weten. Naast asperges ligt er 'toch verzaasend - wat' courgette als extra groente naast. Over de bereidingswijze van de 'triple cooked' aardappel zullen we in het volgende bijven.

Ondergetriekende zwagt zich aan de 'Wadlingoud zertong van de 'Wieringer 25' met een caneloni van gamba en kelp, bospeen met gember en kerelander en jus van gamba'. Zo'n waagstuk is dat overigens niet, want Jacob helpt me door de vis aan een apart tafeltje te fileren.

Bij de vis serveert hij een Chablis uit 2008 van de Noord-Bourgondische chardonnay druif. Met zijn vetthigheid zou die op moeten kuu-

zen tegen dit stevige vijfje. En het kan, maar hij is aan de frissige kant. De wijn is dan, de vis blijft lekker warm onder een cakok op de rechsal.

Naast de driedubbel gekrochte piepers op B's bord krijgen we als bijlagen een salade en aardappel gratin. Wat haar doet verzuchten: „Eigenlijk jammer dat de kok dat nodig vindt.“ De gratin is niet beetbaar en had van ons zachter geroepen. Op de salade is daarentegen alles aan te merken: mooie afscoorten, heel kleine uitgebakken spinades en een goede dressing.

Omkes we zo lekker zitten en dit diner een mooi rustpunt vormt in een verder hectische week, bestellen we tot deserts. Bij B's pannacotta van vanille met rabarber en gemarineerde aardbeien' schenkt Jacob een Australische Ribdagun uit 2006 van semiillon-druif. De stropijlerdier is wat minder bij de rabarber, oordeelt ze, maar past goed bij pannacotta en aardbeien.

Mijn 'tinsen cheseecake met noemij van citroengras en frambozen gevuld met citroenslime' krijgt als begeleider een Noord-Italiase muscato passito uit 2004 van ingedroogde muskaadruiven. De cheseecake smelt op mijn tongzacht en stevig tegelijk. Citroenslime, frambozen en muscato vormen een geslaagde combinatie. Soel kabel ik twee pluses in mijn notitieboekje.

Bij om kuffe mogen we tot slot genieten van drie soetsoen: Vlaandese: een zachte kleurtige macaron, een stukje Turks fruit en een bonbon. Er ontspan ons een tevreden zucht. Wat een baan.

GITTE BRUGMAN

restaurant 'De Oranjetuin'
Koninkje Julianaweg 98, Oranjewoud
www.tjaarda.nl



FOTO: G. VAN DE WERF

Voor deze rubriek gaan IC-journalistes uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management, en Edward Delesta, docent gastro-nomie, van de opleiding international hospitality management aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Zij be-zoek in oranjegebied, het verslag is dan ook een momentopname.