

Behouden hemelvaart



Het interieur van Hemels is uiterst sfeervol: aantrekkelijk, knus huis met mooie zichtlijnen en een spannend lichtspel.

FOTO RODNEY KERSTEN

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.

Hemels. Aan de Langestraat in Amersfoort staat één van de oudste en mooiste panden van de stad, op nummer 63. Het kleine zusje van Museum Flehite eigenlijk, want de twee delen dezelfde architect. Op het oog dus een 10, nu de tong nog.

MARCO BOSMANS

Gertjan Horst is de eigenaar van Hemels. We zien hem deze avond niet, zodat hij onze gelukwensen voor het 10-jarig bestaan moet missen. Drie van zijn 'angels' in de bediening nemen de honneurs waar en daarmee onze felicitaties (en jassen) in ontvangst. Engelen zonder ziel en zaligheid, overigens. Ze doen wat ze moeten doen, maar wekken niet bepaald de indruk dat we een 'hemelse' avond gaan beleven. Ach, soms is gewoon ook goed genoeg. Sneetjes brood, droge witte wijn en de kaart graag.

Kaarten te over in deze horecazaak. Zo verdienen thee en bier elk hun eigen presentatie met een divers smakenpalet. Zou ook de keuken zich in de kaart laten kijken? Bourgondische gerechten, zo verklaart de Hemelse vrouw.

Een term die, vrij vertaald, staat voor genieten. Van de carpaccio, forefilet of camembertsalade vooraf, bijvoorbeeld. Nee, het worden in ons geval de groentesoep en een tapasproeverijtje. Een dergelijke proeverij bestaat vaak uit drie voorgerechten van de kaart in miniformaat, maar hier niet. We worden verrast met ham en polenta, een viskoekje met zee-salade met sesamdressing en quinoa met geitenkaas. Stuk voor stuk leuke smaakcombinaties, gepresenteerd op een bordje van leisteen. De proeverij kietelt alle smaakpapillen, wat helaas niet kan worden geschreven over de soep van tomaat, paprika, courgette en linzen. Groenten genoeg, maar smaak noch kraak. Jammer.

De pauze tussen voor- en hoofdgerecht biedt de gelegenheid om het prachtige interieur in ons op te nemen. Horst heeft, de monumentale beperkingen ten spijt, kans gezien om loftelementen en kunst te verwerken. Het creëert een aantrekkelijk, knus huis met mooie zichtlijnen en een spannend lichtspel. Dat zal ook voor Langestraat-shoppers een verademing zijn, als ze hier overdag hun koopjesjacht even staken. Gemist wordt de keuken, wat mij betreft. Die is verbannen naar de tweede etage en blijft spijtig genoeg onzichtbaar voor de gast. De wisselwerking tussen koker en eter gaat dus niet op. Daar tegenover staat dat de culinaire 'zegen' met een katrolletje van boven moet komen en dat is dan wel weer des Hemels.

Risotto

Ping. Daar is de keukenlift met onze zalm en Coq au vin. Aan zo'n op de huid gebakken filet valt op zich niet veel te verpesten, maar de bijbehorende risotto komt nauwkeuriger. De smaak is oké, de structuur niet. Hij is te papperig.

Het klassieke haantje in wijnsaus is onder deze chef veranderd in kippendijen, waarbij de saus niet alleen wijn in zich draagt. Ze is ook wat bruinig van kleur, alsof het stoofvocht is afgebonden met bruine roux. Wat de gerechten helaas met elkaar gemeen hebben is het zuinige groenteaandeel.

Het is de zoete keuken die vanavond de show steelt en het verschil maakt. De cheesecake van witte chocolade met amandelkoek en citroencrème vormt net als de aardbeien met room, wodka en passievrucht een bevredigend slot. Voor nu en straks, als we gaan hemelen.