

Verrassend en hoog op smaak



Ook op het terras van Concours aan de Biltstraat is het op een zomerse dag gezellig 'happen'.

FOTO'S RUUD VOEST



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

Concours. Het is een straatje dat steeds lekkerder wordt, de Biltstraat in Utrecht. Voorheen kon je hier jobhoppen, van uitzendbureau naar uitzendbureau, maar het hoppen heeft steeds meer plaatsgemaakt voor happen. En deze week hebben we beet!

MARCO BOSMANS

Restaurant Te Koop was jarenlang een trouwe gediende aan de lekkere laan, maar voegde in 2016 de daad bij het woord: verkocht! Sorry, flauwe woordspeling. Concours werd de nieuwe naam, pure smaken uit het seizoen het motto. Die smakenmissie komt uit de koker van Alex Zeelenberg, groot geworden in de keuken van Karel V. Zeelenberg heeft Maarten Bout aan zijn zijde als souschef, terwijl echtgenote Lisa het voorportaal van Concours bestiert.

Zij is het dan ook die, onwetende van onze geheime opdracht, de Pollepelrecensent en zijn tafelpartner aan tafel 12 zet.

Het is bakker Menno die het diner officieus opent. Hij laat wel vaker van zich proeven in de betere horecazaken, tot mijn grote genoegen. Zijn biologisch desembrood zonder gist en zonder broodverbeteraars is om op te sabbelen, zo lekker. De tartaar van zwaardvis vormt de officiële start. Rauwe vis, maar ook weer niet. Hij is gegaard met het zuur van de kalamanchi, een citrusvrucht. Erbij komen rammenas, radijs, een gefrituurd shisoblaadje en een mayonaise van miso. Het zilte zuur en het zoet, dat krokante beslag; hier ging huisvlijt aan vooraf en dat wordt beloond met een dikke 9.

Bravoure

Concours maakt het zichzelf niet gemakkelijk, maar ook weer wel. Hoog op smaak en verrassend moet het zijn en in het verlengde van die bravoure is de menukaart verdwenen. Het is hier eten wat de pot schaft in drie, vier, vijf of zes gangen, waarbij Zeelenberg uiteraard rekening houdt met zijn 'beperkte' of allergische gast. Deze signatuurkeuken staat in schril contrast tot de 55 gerechten op de bistrokaart van vorige week.

Bij de tweede gang: twee verschillende gerechten. Voor mijn tafelpartner een typisch lentebordje van ravioli, asperges en een saus van . De pasta is gevuld met gepofte knolselderij (romig zacht) en de pesto vond in zevenblad een verrassende smaakmaker uit de tuin van de Zeelenbergs. Dit zogenoemde tuinmansverdriet blijkt een vrolijke oppepper in de keuken.

Daarover gesproken: we halen verhaal op de saus die gedrapeerd werd rond het kalfsstaartstuk. Een sauce Américain, zo vermoeden

we. Bingo! De klassieke saus geeft het mooie, zacht gegaarde kalfsvlees een erepodium. Dankbare gezichten aan tafel en in de keuken. De Concoursbrigade maakt zijn jus en saus overigens in eigen huis. Koppen en poten, graten en schalen; het is alles of niets en dat proef je! Om het af te maken: de crostini van Parmezaanse kaas is leuk, de krabsalade met grapefruit ietwat misplaatst. Met name het fruitzuur valt uit de toon.

Summum

Met zoet en kaas wordt de avond besloten. Niets mis mee. Hoewel... restaurant Concours heeft in Boerderij Lindenhoff in Baambrugge een uitstekende leerschool en leverancier gevonden. Een smakenpartner pur sang, zo blijkt ook uit het kaaskwintet. Maar na de boeiende opmaat in de eerste twee gangen hadden we hier een creatiever summum verwacht. Het is heel lekker, maar wafels met poedersuiker? Nee, dan liever een signatuur der natuur.