

Tommy.



De tafels in de historische stallen van buitenplaats Amerongen staan deels opgesteld in de voormalige paardenboxen.

FOTO'S WILLIAM HOOGTEYLING

BENTINCK. Where stories become memories, staat onder de menukaart geschreven. De waarheid was zelden zo waar, want er was eens een kasteel in Amerongen...

MARCO BOSMANS

En we aten er nog lang en gelukkig.

Het beste paard van stal

Jazeker, de Pollepel roert zich ook in de bovenklasse van het historisch erfgoed, maar niet iedere kasteelkeuken weet hoe het heurt. Zo toonde Heemstede in Houten zich ooit een absolute winnaar, terwijl Kerckebosch in Zeist juist teleurstelde. Sinds vorig jaar laat ook Kasteel Amerongen zich proeven. Dat gebeurt in de historische stallen van de buitenplaats en met een diepe buiging voor de voormalige kasteelheer, Godard Graaf van Aldenburg Bentinck. Hij schreef geschiedenis in 1879, net als de Bentinck-brigade 139 jaar later.

Knisperend grindpad, flakkerende olievlammetjes, kasteel in maanschijnsel. De aanloop is louter romantisch te beschrijven. Stop de violen, aan tafel! Ook de liefde van een recensent gaat immers door de maag. Tafel 12 is een tafel in een van de stalboxen. Het voelt wat

opgesloten, maar dat gevoel is van korte duur.

De voor- en hoofdgerechten zijn besteld, de wijnen in aantocht. Tussentijds worden we geamuseerd. Op de proef gesteld, liever gezegd, want voor twee oosterse minihapjes heeft de pincetkeuken zich in het zweet gewerkt. Uw schrijver zweet mee. Met de ogen gesloten proberen we namelijk de mousse van petébonen met cassave, de salade met bamboe, crunchy kokos en vinaigrette van sinaasappel en Thaise basilicum te ontwaren. En dan is er ook nog een schuimpje van rucola met pijnboompitjes en rammenas. De smaakvolle eenhappers beloven veel goeds.

Yuzu

Minder uitbundig, maar evenzo sterk in samenstelling zijn de voorgerechten, zoals het duet van wilde zeebaars en Noordzeekrab. De gevangen vrienden komen uitstekend tot hun recht met het zoet van de komkommer en het zoetzure van de yuzu. Dit heerlijke Japanse citrusvruchtje, dat citroen en mandarijn verenigt, zien we zelden in de keuken.

De crème van ganzenlever, opgespoten in de vorm van het logo van Bentinck, vormt met de pastrami, granaatappel en kiemgroenten een prachtig bordje. Smaakt het ook? Meer dan dat! Chef Tommy Janssen (voorheen De Burgemeester, Linschoten) is niet alleen een meester aan de kachel, hij is ook thuis in de specerijenkast. Geweldig dat de nieuwe kookgeneratie de ouderwetse VOC-kruiden (weer) durft te gebruiken!

Ook de sommelier moet genoemd: Jan-Jaap Altenburg. Hij verstaat de kunst om zijn wijnen - van Hollands Glorie tot Azerbeidzjan - op spijsmaat te leveren én om het

verhaal over te brengen. Zo ruikt de witte Riesling uit 2002 naar oma en is het rood bij het speenvarken wat frivoler in de neus. Praatje voor de vaak? Nee. Niets te klagen trouwens over de kabeljauw en venkel, evenmin over ons biggerecht met selderij en witte bonen. Hoewel. De beetgare boontjes zijn wat stroef. Al dente is niet voor alles een pre.

Bij de slotgang openbaart zich een zwakke plek. Chef Janssen lijkt niet zo'n zoetekauw en verstopt dat met een hartige toets subtiel in onze nagerechten. Zo vormen de olijfgel en paddenstoelenpoeder spannende tegenhangers. Wie wel zoet is, krijgt overigens ook genoeg lekkers. Het wordt daarom tijd dat Amerongen binnenkort ook een sterretje door de bomen ziet schijnen.