

Carte blanche



Mama Roux is een Frans eethuis, met een opvallend aanbod aan Italiaanse gerechten op de menukaart.

FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM



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

Mama Roux. De verhuizing van Proef Amersfoort naar het Eemkwartier wil niet zeggen dat de Hof smaakloos is geworden. Integendeel. Het bekendste plein van de stad herbergt voeders in overvloed. Wij kozen voor de Franse Hofleverancier.

MARCO BOSMANS

in de keuken

Hof 9 staat te boek als stadsmonument 7888, een 17de-eeuws woonhuis met trapgevel en hijsbalk. De stadsbakker zat er ooit, maar dat is meer dan zestig jaar geleden. Het is een vroeg zomerse woensdagavond als wij Hof 9 te boek stellen in het Pollepel-klassement 2017-2018. Zomers warm is het ook en daarom laten

we ons bedienen op het hoekterras, dat ietwat vreemd door een sluipteg min of meer wordt afgesneden van het plein. De bediening is er snel en het bestelde witbier niet minder. Om de menukaart moeten we vragen.

Kalfsbillen

Voor een eethuis met een Franse keuken is het aanbod opvallend Italiaans. Zo werden drie voorgerechten geleend van de burens; carpaccio, risotto en vitello tonnato. Keukenmeester Pellegrino Artusi zou zich omdraaien in zijn graf, want 'zijn' vitello blijkt in dit Franse huis totaal verwaarloosd. Het voorgeschreven vlees van de kalfsbillen smaakt eerder naar pekervlees, terwijl de kappertjes vervangen zijn door pijnboompitten. Een paar blaadjes rucola vinden ze in Italië nog wel oké, maar in plaats daarvan vinden we onder het vlees een enorme berg gemengde sla! Dit heet in de volksmond de Franse slag, maar wij houden de mond toe.

Het is aan de eendenlever (vrije uitloop!) te danken dat de eerste gang niet met rood wordt beoordeeld. Een klein levertje, maar wel lekker vers en fluffy op de tong dankzij de perfecte cuisson. Mjam. De gekarameliseerde, ietwat zure appeltjes en saus van calvados doen de Franse keuken recht. De old school menukaart van Mama Roux is niet alleen grensoverschrijdend, maar hier en daar ook nog een beetje winters en hilarisch. Zo werden we op pagina 1 direct gewaarschuwd voor de vrijheid van de keuken bij de samenstelling van het garnituur. „Die verrassingen zijn niet bekend bij de bediening.” Spannende kleine lettertjes...

Wij stellen de rundersukade liever een paar maanden uit en zouden de Turkse pizza graag doorschuiven naar restaurant Celik op Hof 13. Lam en asperges zijn bij

de tweede gang beter op hun plaats. Het lamsvlees komt in drie variaties, waarvan de ribbetjes de beste beet en smaak hebben. Niet de juiste jus. Die lijkt een beetje knorrig bovendien. Een rozetje en taartje van aardappel vormen met broccoli het garnituur.

Groentesmaak

Mijn tafelpartner kan haar lol ondertussen op met een riante portie wit goud, in een klassieke combinatie met aardappelen en zalm. Hier is prima gekookt, maar helaas ook gerookt: de zalm overschreeuwt de zachte groentesmaak. Een gebakken mootje zou het beter doen.

Ook bij de slotgang laat de Roux-chef zich (helaas) van zijn Italiaanse kant zien. Bij de zoete proeverij van eigen huis scoren de Italianen twee uit drie. De panna cotta en mokka-achtige tiramisu halen het bovendien niet bij de ware Italiaan, elders op dit plein. De chocolademousse in glaasje drie redt de Franse eer. Tja, eerst de roe door de Roux, pas dan kan de vlag uit: bleu-blanc-rouge.