

Vlammend vuur



Het zonnige terras van Vuur heeft ruimte voor veel smulpapen.
FOTO'S CASPAR HUURDEMAN

Vuur. Alleen de naam is al intrigerend. Staat hier de kachel op tien, de barbecue in de hoofdrol of wordt er op een andere manier hoog spel gespeeld? Eten is weten en daarom: vlam in de pijp, op naar de Baarnse bossen.

MARCO BOSMANS

Het alibi ligt verscholen in de haarden, die we tijdens onze gang tussen deur en tafel op meerdere plekken tegenkomen. Werkloos, uiteraard. Het is zomer. Meer nog dan de sfeervlammetjes was Vuur in 2007 een knipoog naar de burens; het statige kasteel De Hooge Vuursche en het pannenkoekendorp Lage Vuursche. Eten tussen twee vuren. Het interieur houdt op haar beurt het midden tussen karakteristiek oud en elegant modern. Geen kouwe kak, maar een warme ambiance, waar de zwarte brigade stijlvol dient zonder stijf te zijn.

Zoals bij nagenoeg alle restaurants, biedt ook Vuur bij de start twee witte allemansvrienden voor wijndrinkers; Chardonnay en Sauvignon. Prima, maar een derde aanbeveling van vreemde huize zou ook wel eens leuk zijn. Doe eens gek, sommelier! Brood, water en de menukaart volgen snel en na onze bestelling ook nog twee glaasjes Spaans amusement. Gazpacho is weliswaar niet heel origineel, maar de uitvoering is prima. De soep is, met het fris van

de komkommer en wat peperpit, goed op smaak en een prettige starter.

In de categorie voorgerechten trekt de bitterbalproeverij à € 14,50 onze aandacht. We krijgen er vier op stokjes, waarbij de variatie met zwarte truffel en eekhoorntjesbrood het meest in de smaak valt. Over de presentatie en bereiding leest u hier geen kwaad woord, maar deze ballen zijn misschien beter op hun plek als amuse. Aan de overzijde van de tafel is een ballotine beland. Geen ballontine, menukaartschrijver! De typisch Franse mini-rollade kent een uitstekende balans van smaken en is ook technisch een voltreffer. In dit geval: parelhoen in combinatie met truffel, waarbij een terrine van eendenlever en een chutney van vijgen. Het fruit is licht gegaard en geeft het gevogelte bijkans weer vleugels.

Op voorstel van onze gastheer stappen we voor de tweede gang over van de witklassiekers op een spannender Scaia, gemaakt op basis van de Veronese druivensoort Garganega. Het is aan haar om onze kreeft en lam te laten schitteren. Dat lukt! De halve Canadese kreeften zijn vers en sappig, gelukkig niet droog. De gratineerde kaas is een kwestie van smaak. De lamsrack, met schoongemaakt 'handvat', is helaas iets te gaar en daardoor aan de droge kant. Het zachte stoofvlees pleziert de tong; mooi ook met de tarte tatin van gekarameliseerde witlof en dragonjus.

Inkijk

Vuur heeft overigens een keuken met inkijk. Zo zien we vanavond een opvallend jong koksteam achter de kachels en full-engineering ovens staan. Indrukwekkend en gedurfd op dit niveau, maar draait de brigade op toptalent of de kunst van goed

programmeren? Hoe dan ook, de keuken brengt een citroenmerengue-taartje en een creatieve Aardbeien Romanoff tot besluit. Top! We proeven de juiste ingrediënten, van mooie chocolade tot het zuurtje van de citroenschil. Het resulteert in een prima eindcijfer in dit jubeljaar. Tien jaar erbij, daar steek ik mijn handen voor in het vuur...