

Oorvijgen, ondanks Karin



ZEBS heeft de traditionele menukaart losgelaten. Gasten kunnen kiezen uit kleine schotels, cold, hot en side, om te delen.

FOTO'S RUUD VOEST



FOTO RUUD VOEST

ZEBS. De naam heeft iets Bijbels, het exterieur iets van een gesloten grillroom. Verwarrend. Gelukkig treffen we over de drempel een baken van gastvrijheid in Karin. Een warm welkome in de gloria.

MARCO BOSMANS

Hessenweg 105 was jarenlang een Bilts adres voor ijzerwaren, maar de ijzertijd is voorbij. De winkel heeft plaatsgemaakt voor etenswaren en de achterliggende tuin is heel stijlvol met delen van een Vlaams station industrieel overkapt. Met gemak worden hier honderd gasten voorzien van een mediterrane hap. Dat zijn er tijdens ons bezoek, op een donderdagavond, een slordige vijftig.

Oprecht

Mediterraan is ook de start, want voor een paar euro extra krijgen we behalve brood en een heerlijke olie een plankje antipasti. Pecorino en

parmezaan versus drie salamisoorten en een paar olijven. Gastvrouw Karin duikt op ons verzoek met liefde de kelder in voor een volle, bijpassende wijn. Die wordt gevonden aan de voet van de Pyreneeën: Domaine Sol-Payré. Deze Franse wijnmakers wisten de druifjes van de Grenache, Carignan en Syrah samen te persen tot een ideale match met de Italiaanse kost. Bingo voor de gastvrouw, die oprecht nieuwsgierig afwacht of het druivensap bevalt en vervolgens fier haar zaalronde voortzet.

ZEBS heeft de traditionele menukaart losgelaten. Geen aparte gangen, maar kleine schotels Cold, Hot en Side om vrijelijk te delen. Het wordt voor ons een koude start met gegratineerde geitenkaas en een vijgensalade. In beide gevallen een keurige presentatie, waarbij goed is gewerkt met texturen en smaken. Zoete pecannoten bijvoorbeeld, maar ook het bittere roodlof; allebei lekker knapperig. Twee ingrediënten zagen we liever niet: vijgen en rucola. De keuken belooft verse vijgen, maar het is pas maart! Navraag via de gastvrouw leert dat het fruit in Brazilië vers geplukt is. Tja. Wacht liever tot de mediterrane oogst in augustus.

En wat die eeuwige raketsla betreft, die zijn we vooral zat. Natuurlijk, het is gemakkelijk en goedkoop, maar de scherpe smaak past echt niet op elk bord. Waarom geen mooie cress of jonge oogst veldsla gekozen?

De oorvijg bij onze koude gang staat helaas niet op zichzelf. Ook in de warme keuken worden vanavond slordige fouten gemaakt. Ik schrijf het met spijt, omdat de kaart zo spannend en de gastvrouw zo charmant is. Is het omdat de eigenaar in Portugal woont en zich slechts zo nu en dan laat zien? Of heeft ZEBS te lijden onder het koksgebrek?

Overgaar

Ja, de zuurkoolsoep met geplukt varkensvlees laat ons hart sneller kloppen, maar dat is vooral te wijten aan de enorme zoutdosis. Een absolute no-go! Met de eendenborst (keurige cuisson) en polenta (lekker romig) is niets mis, maar op toebehoren gaat ook dit gerecht onderuit. Zo is de ui niet goed schoongemaakt, de pastinaak niet weg te krijgen en zijn de krieltjes overgaar.

De parfait van witte chocolade, nougatine en gebrand eiwitschuim lijkt een klassieker van het huis. Automatische piloot of niet, hij is heerlijk. Dat kunnen we helaas niet zeggen van de cheesecake van abrikozen. Die is korrelig, wat doet denken aan schiff. Jammer dus, in plaats van jammie. Wij gunnen ZEBS derhalve een keukenhulp en Karin de leiding. Zij maakt het verschil!