

Lefkokers



Het Héron-team heeft niet alleen in de keuken en het restaurant de zaakjes op orde, maar ook in de streek.

FOTO RUUD VOEST

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

Herón, Utrecht Een pure, eerlijke keuken. Dat credo hebben we vaker gehoord en (af)geschreven. Victor Stukker houdt echter woord, in daden gesteund door tuinder Stijn, molenaar Maarten, kaasmaker Huig en de vissers Jan en Barbara. Puur is het!

MARCO BOSMANS

met sympathie

Nee, de wekelijkse trektocht door Midden Nederland maakt niet cynisch, maar wel behoedzaam. Streeketen is een absolute trend, maar zo nu en dan wordt ons (en u) ook een streek geleverd. Juist daarom is het leuk om via de website van Héron - reiger op z'n Frans - kennis te maken met de leveranciers. Sterker nog, het wekt de nieuwsgierige lust. Snel aanschuiven daarom, in dit petit restaurant met even petieterige tafeltjes. Flesje kraanwater van het huis en twee glazen Cava (Hoya de Cadenas) als aperitief. Om de eetlust nog wat meer te kietelen volgt een vers geplukt voorproefje: eekhoortjesbrood in twee bereidingen. Als crème op heerlijk zacht sodabrood en hapklaar om te

prikken, koud uit de bouillon. De Heerlijke Herfst!

Pied de cochon klinkt romantisch voor wie niet beter weet, maar het is niets meer dan varkenspootjes. Tja, niet bepaald sexy dus, maar wie beter eet, bestelt! Dit vlees komt uit het zogenoemde vijfde kwartier. Het is restvlees. Stukker en consorten hebben er een delicatessen van weten te maken met een eenvoudig voetenbadje; een uurtje of vijf koken in groentebouillon en witte kookwijn met wat afsnijdsels, jeneverbessen en zout en peper.

Helaas valt er aan tafel niet veel te kluiven, want de gebadderde voetjes zijn in buikvlies tot worst verwerkt. Dat maakt het weliswaar toegankelijker voor de gasten, maar wij missen een beetje de systematiek van het vlees, zoals bij kippenpootjes. Het vlees is wel heerlijk zacht en combineert perfect met het zoet van de knolselderij en de fris-zure ravigotesaus.

Onderspit

De andere kant van het smakenpalet knalt uit het voorgerecht van ansjovis en makreel. De krachtige zilte saus van de ansjovis en stukjes makreel zijn geweldig. De gegrilde veldkomkommer biedt nog wat verfrissing, maar het radijsje delft hier het bittere onderspit als tegenhanger. Ook bij de tweede gang kiezen we voor vlees en vis; zwijn en wijting. Héron heeft zich ontfermd over fauna's underdog en dus krijgt ook de ondergewaardeerde wijting, bekend van kattenvoer en kibbeling, een verfijnd erepodium. Hulde. Het visje komt met witte bonen, botersaus en tafelzuur uit de keuken. En wat graten, helaas. Dat neemt niet weg dat deze koks weten van smaken en technieken. Het gerecht klopt, al is het groenteaandeel bescheiden.

Wildgerecht

Dat geldt ook voor het bord van mijn mee-eter. Mooie varkenssmaak, lekkere jus en een ongeschild, goed gegaard aardappeltje. Een wildgerecht vraagt overigens wel een ander mes. De absolute climax van de avond wordt bereikt in de derde gang: een fudge van gerookt beenmerg en karamel! Je moet maar durven. En wanneer at u voor het laatst een dessert van pastinaakschil en ijs? Niet om de gekte, maar puur en eerlijk omdat het kan. En omdat het heerlijk is! Daarom een dik bonuspunt voor het heroïsche Héron-team, dat niet alleen in de keuken en het restaurant de zaakjes op orde heeft, maar ook in de streek. Een streek die geleverd mag worden!