

Verse vis naar meester Jon



Gasten kunnen meekijken hoe het eraan toe gaat in de minikeuken van de Sea Salt Saloon.

FOTO'S RUUD VOEST



Sea Salt Saloon. Aan de Drieharingstraat in Utrecht zit hét visrestaurant van de stad. Zeggen ze bij Vis & Meer. 300 meter verderop nemen ze met minder moeite. Sea Salt Saloon is 100 procent vis. Niets meer.

MARCO BOSMANS

Rik de Jonge en Dieter Evers hebben met hun visbistro aan het Wed een duidelijke keuze gemaakt en dat dwingt respect af. Hier geen rundercarpaccio of eendenborst om visvrezers te pleasen, maar uitsluitend natte kost. Alleskokers zijn er immers genoeg. Los van de leest van Jon Sistermans (voorheen patron des Mariënhof Amersfoort en Wilhelminapark Utrecht) kookten De Jonge en Evers enkele jaren elk op eigen kracht, maar met vereende krachten beloven ze nu het beste van vis, schaal en schelp in hun 'saloon'. Met een korreltje zout en ietwat veel decibellen, dat wel.

We zijn vroeg van de partij, ook om verzekerd te zijn van het zicht op

de minikeuken. Vier heren proberen hier hun draai te vinden, gesteund door twee jonge dames in de bediening. Zij schenken een heerlijke Gruner Veltliner en ploffen hoogstpersoonlijk naast ons op de bank. Nee, niet als amuse, maar om de speciale aanbieding op de spiegel achter ons te stiften: coquilles met knolletjes en truffelcrème. Mjam.

Sea Salt Saloon is gevallen voor de shared-dining-trend, zodat ook wij niet ontkomen aan schotels om te delen. Schalen liever gezegd, want het zijn de coquilles, scheermessen en oesters die we bij de eerste gang laten voorzetten. Zo slobberen we met genoeg van de Franse (Fine de Claire), Ierse (Tara) en Zeeuwse oesteroogst (plat). Drie nationaliteiten en drie eigen smaken, die het best tot hun recht komen in de juiste volgorde. Dat wordt door de bediening tijdig en attent geduid. De scheermessen hebben we wel eens beter gehad, terwijl de uitstekend gebakken coquilles hun smaak verliezen in de overdadige truffelcrème.

Inktvis

Een tussengerechtje op eigen verzoek: gebakken inktvis. Dit is over het algemeen dé graadmeter voor een verse viskeuken. De ringetjes zijn lekker zacht, zoals het hoort en combineren uitstekend met de heerlijke saus van tomaat en gember. Met een stuk brood worden de laatste sausresten van het bord geveegd.

De chefs van de Utrechtse visbistro zadelen hun gasten op met een onmogelijke menukaart. Kill your darlings is de uitdaging voor een lekkerbek met trek. Zo laten wij met spijt de tarbot, kreeft en langoustines in de keuken, opdat we twee voortreffelijke witvissen kunnen proeven. De gebakken schelvis komt met parelgort, spinazie en een saus van

strandkrab. En voor de tafelenoot wordt een roodbaars geserveerd met risotto (helaas niet zo romig) en kokkels. Beide filets zijn mooi blank en stevig van structuur. Je proeft vers.

Dat Sea Salt Saloon zijn zoutgehalte prima op orde heeft, lag voor de hand, maar het zoete slot mag er ook zijn. In het bijzonder de Harde Wener, een klassiek taartje met kaneelcrème en een compote van appel en citroen. Om je vingers bij af te likken!

O ja, hoe grappig ook de woordspeling: laat die Fisherman's Friend bij de rekening vooral weg. Gun je gasten die heerlijke nasmaak van 100 procent vis!