



PREMIUM

De werfkelder waar Turks restaurant Saffraan huist, is onlangs opnieuw ingericht, met oog voor sfeer en detail. © Foto Ruud Voest

Zoetekauwen kunnen hun lol op bij restaurant Saffraan

DE GOUDEN POLLEPEL

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Deze week eten we bij restaurant Saffraan in Utrecht.

Marco Bosmans 01-07-18, 15:22

Beoordeling

Voorgerecht 7

Hoofdgerecht 8,5
Nagerecht 7,5
Bediening 7
Sfeer 7
Prijs-kwaliteit 7,5 (telt dubbel)
Eindscore: 7,4

Italië en Frankrijk mogen zich misschien voordoen als de smaakmakers van Europa, Turkije doet er niet voor onder. Ze biedt een rijk multicultureel buffet, naast het brood, fruit en de döner die Nederland al kent. Dat wordt lastig kiezen.

De Oudegracht is slechts twee kilometer lang, maar lijkt nog altijd onder de Romeinse overheersing te vallen. Tijdens onze wandeling naar 'Turkije' passeren we namelijk stroomopwaarts maar liefst zeven Italiaanse kelderrestaurants. Hoeveel pizza's wil je in een studentenstad slijten? Mamma mia! Aangezien verandering van spijs doet eten, pakken we - de Italianen voorbij - de trap naar de werfkelder van Saffraan. Een prachtige kelder, die met oog voor sfeer, cultuur en detail recent opnieuw werd ingericht. Het ogenblik is van korte duur, want dineren doen we buiten, in het zonnetje aan het water.

Culinaire reis

Saffraan belooft voor aanvang een culinaire reis door het Midden-Oosten, waarbij de proeverij van koude mezze (amuses) de spreekwoordelijke daad bij het woord moet voegen. Het is helaas niet meer dan een paar olijven, brood en wat lepeltjes oosterse smeersels en tapenades. Vers, dat wel. Waarom op pagina één van de menukaart niet een wat spannender werfaanbod van koude én warme specialiteiten, desgewenst met een glas raki? Dat is tenminste een binnenkomer die bij vertrek meteen nieuwsgierig maakt naar de reis.

Ook de wijnkaart mist de overtuiging van een ambassadeur. Het zijn traditionele wijnlanden die worden geschonken. Op onze vraag naar een wijn van Turkse komaf, knikt de jongste bediende enthousiast om even later terug te keren met een huisfavoriet die de kaart niet heeft gehaald. Het etiket is wat stoffig en gevlekt, onze nieuwsgierigheid gewekt. En binnen zes seconden ook onze teleurstelling. De Turkse fles gaat helaas niet open voor twee glazen.

Een Spaanse cava stilt het verdriet en leidt ons richting hoofdgerechten. Voor mijn partner komt de Imam Bayildi naar buiten, door de keuken vrij vertaald in 'imam viel flauw'. Het is een vegetarisch gerecht waar menig restaurant een puntje aan kan zuigen. Wat kunnen de Turken dat toch goed. De Saffraan-chef heeft een aubergine gevuld met verschillende groenten. Die combinatie heeft de neiging zompig te worden, maar hier zijn alle groenten uitstekend gegaard en mooi op smaak. Het mag een beet hebben en dat heeft de 'imam'. Dat geldt ook voor de gegrilde feta, ernaast.

Hardloper

Op mijn bord een zogenaamde specialiteit van het huis. Nee, geen signature dish, maar simpelweg een hardloper, vandaar de kroontitel. Het is de Dana Madalyon, die

geen vertaling behoeft. Gewoon een kalfsmedaillon. Nou, gewoon... Het vlees is perfect gebakken en heerlijk mals, jonge koe waardig. De lichte houtskoolgrillsmaak en zachte saus hebben elkaar bovendien helemaal gevonden. Met recht een specialiteit, chef!

Zoetekauwen kunnen in het Midden-Oosten hun lol op en bij Saffraan niet minder. We zien de zoetste dessertkaart van het seizoen en zetten, met gevaar voor eigen glazuur, de tanden in een flink stuk gekarameliseerde pompoen met sesampasta, ijs en walnoten. Ottomaans is de traditionele revani (natte cake van griesmeel), keurig volgens het boekje. Heel lekker, al zou dit wel eens kunnen uitlopen op een Midden-Oostenconflict met mijn tandarts.

Topdruif

Het is jammer dat veel (zogenaamde) Turkse restaurants in ons land niet het achterste van hun veelzijdige tong tonen. Er is meer dan kebab. Het rijke culinaire verleden van Turkije is het ontdekken waard. Ook de geografische structuur komt de nationale keuken ten goede met de heerlijkste vissoorten en vele vruchtbare gronden. En de druif doet het er goed! Het mag dan een islamitisch land zijn, wijn maken kunnen ze als de beste. In Anatolië en Mesopotamië bijvoorbeeld. Dus: vergeet de Chardonnay en de Cabernet Sauvignon voor een keertje en bestel eens een verrassende Sultaniye. Ja, wat mij betreft ook aan de Oudegracht!