HMMM... MET HESSE

Tekst en foto's Patrick Hesse

Restaurant Boven Water in Vinkeveen

Wederom een memorabele avond

Er zijn restaurants die zo'n indruk op je maken dat je je later nog precies de eerste keer herinnert dat je ze bezocht. Omdat het bijvoorbeeld de eerste avond met je geliefde was, door de locatie of door het geweldige eten. En als je geluk hebt een combinatie van die drie...

In restaurant Boven Water in Vinkeveen zwaait eigenaar Wouter Bläser de scepter. Wouter heeft een onmeetbaar talent als het op koken aankomt. Deze eigenzinnige jonge hond maakt een feest van elk gerecht en kookt wat mij betreft in de 'Champions League'.

Even vlot een snelle hap? Dan bent u bij Boven Water aan het verkeerde adres. Bij Boven Water staat genieten bovenaan en dat moet je nu eenmaal niet afraffelen. Zo is er bijvoorbeeld geen vaste kaart, maar een dagelijks wisselend verrassingsmenu. Gebaseerd op de producten die op dat moment leverbaar zijn, van perfecte kwaliteit zijn en aansluitend op de wensen van de gast. Hebt u iets speciaals te vieren of gewoon zin om een avond te genieten van hoogwaardige gerechten, dan is Boven Water de 'place to be'.

Ditmaal heb ik mijn broer Ron meegenomen, een Bourgondiër bij uitstek en iemand die een goed glas wijn buitengewoon weet te waarderen. De ideale 'wing man' dus voor deze prachtige 'Indian Summer'-avond met een uitstekende temperatuur. Omdat ik in hetzelfde dorp woon, is Achterbos 24a binnen een paar minuten bereikt. Bij de ingang van Jachthaven Omzigt even doorlopen het terrein op en bij het eerste gebouw vindt u op de eerste verdieping vervolgens de smaakvolle locatie van Boven Water.

Bij binnenkomst worden wij hartelijk ontvangen door Joep Smit, die sinds een jaar gastheer/sommelier is bij Boven Water. We krijgen een tafeltje aan het raam, waar we het terras kunnen overzien en mooi zicht hebben over de jachthaven. Als Wouter ons ook welkom komt heten, vraagt hij of hij nog ergens rekening mee moet houden vanwege allergieën of gerechten die we niet lusten. Mijn broer en ik kijken elkaar aan en antwoorden in koor: 'Nee, niet echt!'

Glimlach op het gezicht

Ron en ik hebben deze avond eindelijk weer eens wat tijd om over onze gezamenlijke hobby te praten: muziek en dan vooral muziek op vinyl. Maar daar is Joep al met een amuse: chips van Parmezaanse kaas en een mayonaise van mosterd, een heerlijke appetizer. Er druppelen ondertussen nog meer gasten binnen, onder wie een aantal bekenden uit het dorp die ook toe zijn aan een verwenavondje.

Joep schenkt de speciaal voor deze gelegenheid geselecteerde wijn in, een chardonnay van 'Weingut Rudi Ruttger'. Deze jonge wijnboer heeft een tijdje geleden het wijngoed overgenomen van zijn ouders en is zeer ambitieus om mooie wijnen te creëren. Ron proeft de chardonnay, die direct een glimlach op zijn gezicht tovert.

Vervolgens is het tijd voor het eerste gerecht van ons diner van 4 gangen: in de oven geroosterde biet, met een crème van chèvre, radijs, balsamicostroop en chips van roseval aardappeltjes. Zowel Ron als ik zijn nogal visueel ingesteld, we zijn allebei fotograaf, en kunnen een kleine 'wauw' dan ook niet onderdrukken. Ook de verfijnde smaak van dit gerecht mag er zijn.

Het tweede gerecht is van een ander kaliber: gegrilde koolvis met een soep van kokos djeroek peroet, gember en citroengras, bospaddenstoelen en een mousseline van pastinaak. Een harmonieuze combinatie van diverse smaken.

Gezellig keuvelen Ron en ik hierna verder over de nieuwe lp van de Amerikaanse band Sparks, van de gebroeders Ron en Russell Mael, die na meer dan dertig jaar weer in de top 10 staat met het meesterlijke album 'Hippopotamus'. Wij kunnen uren praten over muziek...

Voordat we het goed en wel doorhebben, staat Wouter alweer naast ons met het hoofdgerecht: 'sous vide' gegaarde eendenborst met aardappelpuree, drie bereidingen van pompoen en een jus de veau met kastanje.

Kerstpakketten

Wouter legt uit dat 'sous vide' Frans is voor 'vacuümgaren': "Het proces waarbij in vacuüm verpakte etenswaren in een waterbad op relatief lage en constante temperatuur worden verwarmd, zodat het geleidelijk en gelijkmatig gaar wordt en daardoor een consistente kwaliteit krijgt. Een geweldige techniek, die we ook gaan toepassen in onze kerstpakketten."

Kerstpakketten? Wouter vervolgt: "Niet alleen zijn we beide kerstdagen open om een prachtig diner van 5 gangen te serveren, ook zijn bij ons kerstpakketten te bestellen van 3 of 4 gangen, voor respectievelijk 25 euro of 32,50 euro, zodat je zelf niet meer de hele dag in de keuken hoeft te staan voor je gasten. Alles is vacuüm verpakt, dus je hoeft de pakketjes alleen maar in warm water te leggen en daarna te openen. Je gasten zullen denken dat je een privé-chef hebt ingehuurd."

Ook bij dit gerecht laten we de muziek even voor wat het is, want dit is genieten in optima forma. Joep heeft Ron ondertussen nog een wijn geserveerd, die een schot in de roos blijkt: Domaine Agly Bio Vieilles Vignes. Het Domaine Agly Bio ligt in het hart van de Agly-vallei, die vernoemd is naar de kleine kustrivier die er doorheen snijdt en 'arend' betekent in het Catalaans. Het is een expressieve wijn met een volle smaak met noten van bosbes, morilles en specerijen. Samen met de eendenborst is dit een combinatie als Lennon & McCartney, om maar een beetje in muzieksferen te blijven...

Niets te veel gezegd...

En nog is het niet afgelopen met het lekkers. Wouter presenteert ons als dessert een brownie van pure chocolade, met een mousse van witte chocolade, gemarineerde ananas, stoofpeer en merengue van kaneel. Opnieuw staat er een feestelijkheid op tafel.

Na deze smaakbeleving blussen Ron en ik nog even af met een kop koffie. We danken Wouter & Joep voor de prachtige gerechten en mijn broer concludeert bij buitenkomst dat ik niets te veel heb gezegd over Boven Water. Op de weg terug naar huis van wederom een memorabele plannen we ons volgende uitje: de platenbeurs in Utrecht.

Restaurant Boven Water

3645 CD Vinkeveen
Achterbos 24 a
(Jachthaven Omzigt)
(T) 0297-263672
info@boven-water.nl
www.boven-water.nl

Openingstijden:
Restaurant Boven Water is van woensdag t/m zondag geopend

Voor lunch vanaf half twaalf tot drie uur (1 april t/m 30 september weer afhankelijk)

Voor diner vanaf half zes tot tien uur (gehele jaar door)

25% korting coupon

In de maanden november en december 2017 ontvangt u 25% korting op de gehele rekening, met uitzondering van kerst.