



Hmmm met Hesse

Het Rechthuis Mijdrecht

Pure passie...

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

In de bijna 25 jaar dat ik deze rubriek maak (eerst voor een bedrijfsblad en sinds 2009 voor De Groene Venen), ben ik gelukkig vaak gepassioneerde horeca-ondernemers tegengekomen, maar voor mij is hij de overtreffende trap. Hij is al vanaf 1987 eigenaar van het legendarische Rechthuis in het kloppend hart van Mijdrecht: Gerrit Verweij. Deze aimabele heer ademt horeca. En maakte lang geleden van zijn passie zijn levensdoel.

Ik ken Gerrit al heel lang en heb hem nog nooit chagrijnig gezien. Toen in 2018 Frank Tulp als compagnon aantrad, brachten ze samen het bedrijf naar een hoger plan. Inmiddels alweer een aantal jaren geleden werd het bedrijf van café omgetoverd tot niet alleen een Ierse pub/oude kroeg, maar is er ook een prachtig restaurantge-deelte gecreëerd.

Vandaag heeft Gerrit een primeur voor mij: vanaf dit weekend gaat het Rechthuis voortaan ook open voor lunch en kan je vanaf 12 uur niet alleen van de lunchkaart bestellen, maar is ook de kaart voor het diner vanaf 12 uur beschikbaar. En dat is nog al wat, want wie de kaart van het Rechthuis kent, weet dat deze zoveel mogelijkheden biedt, bijna ongekend.

Nog meer goed nieuws: deze primeur valt bijna gelijk met de komst van de wildkaart! Dus heb ik niet alleen een primeur, ook ga ik wat gerechten van de wildkaart proeven. U begrijpt, het is allemaal niet makkelijk voor mij. En als ik wild zeg, dan denk ik meteen aan mijn eigen vrouw. Het is dus voor mij een "no brainer" dat zij mij vergezelt.

We starten een heerlijke amuse: Brood met smersels en ibérico ham (ibérico ham is een rauwe ham, oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen in de regio Andalusië). De combinatie met de zacht gegaarde knoflook die je zo op het brood kan smeren is voortreffelijk. Vandaag begeleidt Marieke ons, een charmante dame voor wie niets teveel is en met een grote glimlach, service with a smile, ik hou ervan.

Wanneer Marieke de lege borden ophaalt, complimenteer ik de heerlijk ham en de overheerlijke knoflook. "Daar heb je nog lang plezier van!", antwoordt ze lachend. Gelukkig morgen geen sollicitatiegesprek.

Dan krijg we een proeverij van een drietal voorgerechten van de wildspecialiteiten: Wild bouillon met gestoofde wild poulet, Hertent Carpaccio (met vijgencompote, krokante rucola en beukenzwam) wildpaté, hertenham en gerookte eendenborst. Een prachtige presentatie en bijzonder smakelijk. Tussen de gerechten door neem ik een kijkje in de goed geoliede keuken, waar Chef Iris de scepter zwaait. Ik realiseer me dat ik op de plek sta waar een aantal jaar geleden nog een Grieks restaurant zat...

Samen met mijn betere helft bladeren we door het menu'boek'; het Rechthuis biedt ook op drankgebied ongekende mogelijkheden. Zo heeft het Rechthuis altijd 16 wijnen open en bovendien een wijnklimaatkast met een hele speciale selectie! Maar liefst 6 bieren op de tap en meer dan 25 op fles! En of dat niet genoeg is, brouwen Gerrit en Frank ook nog hun eigen huisbier Het Rechthuis Blond & Het Rechthuis Bok!

Daar komt Marieke met de 'main course': Chateaubriand voor 2 personen, vergezeld van champignons, ui en een kostelijke salade en verse friet. Eerlijk is eerlijk, het water loopt me in de mond. Ik vraag Marieke welke wijn er voor de liefhebber perfect bij zou passen; ze twijfelt geen moment en komt met de Carmelo Rodero Roble (9 meses) 2021, een heerlijke cépagewijn van Tempranillo, gemaakt van wijnstokken tussen 8 en 20 jaar oud en geperfectioneerd met een rijping van 9 maanden in vaten van Frans eikenhout. Een prachtige stevige rode wijn van de Ribera del Duero.

Ondertussen proeven wij de verrukkelijke Chateaubriand. Dit magnifieke stuk vlees is zo mals en zo smakelijk, een feest voor iedere carnivoor. Gerrit ziet ons genieten en vraagt hoe het gaat. Ik kan niet geloven hoe mals dit is, Gerrits ogen beginnen te glimmen en hij vertelt: "We hebben een speciale rustkast waar het ingaat zodra het gebakken is, want de vleessappen zijn door de verhitting naar de randen gedreven en die moeten zich eerst weer over het vlees verdelen. De spanning moet eraf. Snijd je het meteen aan, dan sijpelt al dat kostelijke vocht uit het vlees. Door het te laten rusten, is je vlees sappiger als je het eet."

Na dit hoofdgerecht is er nog een kleine ruimte voor iets zoets, Ik ga een lekker dessert regelen, en weg is Gerrit weer. Met koffie en een Witte



chocolade ganache voor mijn eega en wederom eigen gemaakte bonbons. Het feest is wat ons betreft compleet...

Na deze geweldige avond nemen we afscheid van Gerrit en danken we hem voor de geweldige gastvrijheid. Wilt u thuis genieten van een heerlijke steak of bijvoorbeeld oesters, kijk dan op de website bij "Rechthuis voor thuis" want het Rechthuis bezorgt ook gewoon thuis!

Het duizelt me allemaal nog een beetje als we richting huis rijden, hoe organiseren Frank & Gerrit dit

toch allemaal, zoveel verschillende gerechten, wijnen bier en cocktails? Het moet door pure passie gedreven zijn in combinatie met een bak ervaring...

Het Rechthuis, Dorpsstraat 19, Mijdrecht
Tel. 0297-287 959 E-mail: info@rechthuis.nl
www.rechthuis.nl

Openingstijden:
Dinsdag t/m donderdag: 15.00- 00.00 uur
Vrijdag: 15.00 - 01.00 uur
Zaterdag: 12.00 - 01.00 uur (ook voor lunch)
Zondag: 12.00 - 22.00 uur (ook voor de lunch)



Vince & Marieke zorgen dat het de gasten aan niets ontbreekt



Chef Iris zwaait de scepter in de keuken

