



't Diekhuus

*Een nieuwe start,
een nieuw concept...*

Je moet sterk in je schoenen staan als je op een dag wakker wordt en je restaurant is volledig door brand verwoest. Wat doe je dan? Jan Klercq is niet bij de pakken gaan neerzitten. Het gevolg is een energie en een restaurant als nooit tevoren.

Heeft het zin om u te vertellen wat het betekent om zeven maanden dicht te zijn, alle sores met de verzekering te regelen, zorg te dragen voor je team en te brainstormen over de toekomst? Zulke scenario's zijn maar moeilijk voor te stellen. Jan Klercq: "Het was een kloteperiode en ik zal nog zeker tot het eind van het jaar bezig zijn om alles af te wikkelen. Maar het belangrijkste is, dat we weer volop bezig zijn met hetgeen we graag willen doen: onze gasten verwennen!" Hoe vreemd het ook mag klinken, de periode

heeft Jan ook wat goeds gebracht. Een volledige restyling van het interieur is daar het grootste bewijs van. "We hebben een totaal nieuwe zaak, dat is me heel veel waard. De brand was hét moment om een aantal wijzigingen door te voeren. We zijn al sinds 2000 bezig met onze eigen biologische tuin, die speelt nu een essentiële rol in onze restaurantvoering. We hebben geen menukaart meer en laten ons volledig leiden door wat de tuin te bieden heeft. Onze eigen tuinder Frans Assink komt ons 's morgens vertellen wat er op



dat moment top is en daarmee gaan we aan de slag." Wat de tuin van 't Diekhuus biedt, is genoeg om vijf restaurants te voorzien. Dat zijn niet alleen kruiden, maar ook groenten, fruit en aardappelen. Zelfs werden er al honderden wijnstokken geplant, waarvan Jan volgend jaar het eerste resultaat verwacht. We zien het al voor ons hoe de keukenbrigade gek wordt als de tuinder weer met courgette aankomt. Is het niet moeilijk om steeds te blijven

variëren? "Wij doen het anders dan andere restaurants. Vlees of vis vormen hier niet de basis, we gaan uit van de groenten. Daar is zóveel mee te doen... iedere groente kan je op duizend manieren klaarmaken. Neem nu bietjes, in het begin heb je de blaadjes die je als salade kunt gebruiken. Daarna krijg je de kleine knolletjes die doorgaan voor primeurgroenten. Zijn die bieten eenmaal volgroeid, dan lenen ze zich weer voor

andere technieken. Dat geldt bijvoorbeeld ook voor spinazie. Je kunt er heel lang mee doorgaan, op het laatst gebruiken we het voor kleurstof. Deze manier van werken houdt ons creatief. Iedere dag brengen we een nieuw menu, soms moeten we dat volledig omgooien omdat Frans toch met iets anders aankomt."

Geitenwollen sokken?

Het is niet alleen de tuin die een grote rol speelt, de hele omgeving doet dat in feite. Zelf omschrijft Jan zijn keuken als een Nederlandse regionale keuken die landelijk en luxe wordt gebracht. "We werken heel erg vernieuwend en gebruiken de meest innovatieve technieken. Stikstof, daar waag ik me niet aan. Ik wil de gast verrassen met herkenbare producten. Mijn duiven hoeven niet uit Bresse te komen, hier hebben we de mooiste in het wild. De enige schaapskudde in Nederland die het Twister lam voortbrengt, loopt hier rond. Mijn buurvrouw heeft prachtig Piëmontees rundvlees. De IJssel zit vol snoekbaars en rivierkreeftjes. We hebben rond ons dorp de mooiste kazen en zuivel. Dan hoef ik toch niet de rest van de wereld af te zoeken." Uite-



raad gebruikt Jan ook zeevis, maar dan wel uit de Noordzee of Waddenzee. *“Nu zijn we druk bezig met wijting, zo’n heerlijk vergeten visje. De tijd dat zoiets voor mensen met geitenwollen sokken was, die is allang voorbij! Kijk maar eens naar Michel Bras of Alain Passard. Wij werken ook zo, maar dan tien stappen lager. Je merkt dat er een verandering aan het optreden is bij de gast.”* Helaas is Nederland er nog niet helemaal klaar voor, nog steeds moet overal een stukje vis of vlees bij. *“Hoewel groenten een steeds grotere rol gaan spelen, is het nog steeds worst met zuurkool. Ik hoop dat er een dag komt dat men zuurkool met worst gaat eten.”* Het is typisch, de keuken van Jan hoort bij het platteland, maar past qua gasten misschien meer in de stad.

Zelf boeren

Het is begrijpelijk dat de filosofie van 't Diekhuus duidelijk op de gast moet worden overgebracht. Vandaar dat Jan zelf met de gasten het menu doorneemt en hen de gedachten achter de tuin uitlegt. *“De jongens in de keuken werken minimaal één dag in de week in de tuin, de gastheren en gastvrouwen iedere twee weken. Zo weet iedereen waar we mee bezig zijn en kunnen ze het goed op de gast overbrengen. Iedereen moet de filosofie van de zaak en de tuin uitdragen. Alle gerechten proeven we ook met z’n allen. Het liefst met de wijnen erbij. Dan weet je wat er gebeurt en zijn mijn mensen er fanatiek mee bezig. We staan hier niet voor ons-*

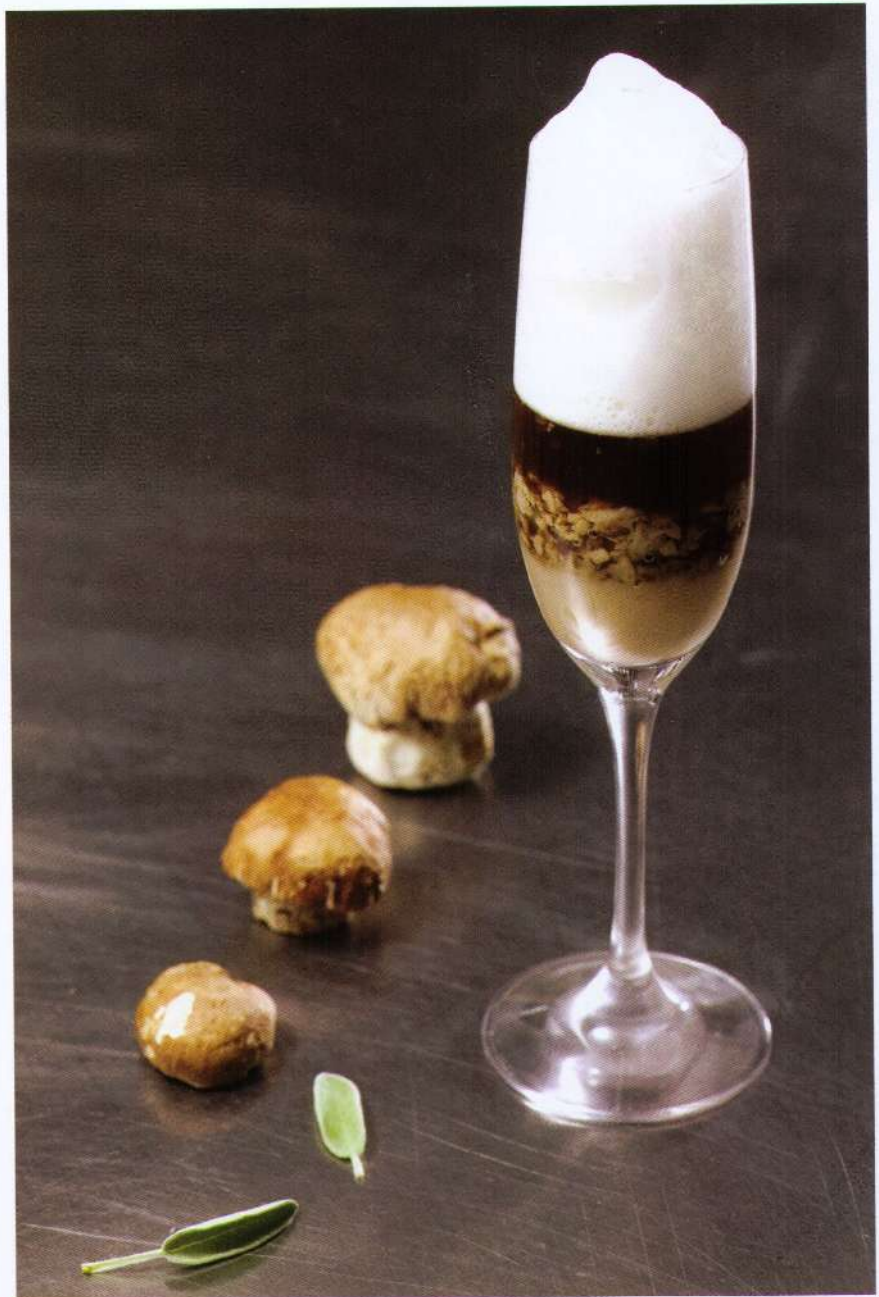


zelf, maar voor de gast. Zij maken dat we dit kunnen doen. Ik breng het verhaal van onze tuin, zij vertellen mij wat ze niet lusten of wat ze juist wel willen. Als je daarop inspeelt, ben je spekkoper.” Het is tijd dat we de weg oversteken om te zien waar Jan en Frans zich gelukkig voelen. We zagen al eerder kruiden- en moestuinen van chefs. Toch zien we hier weer iets totaal anders. Geen nette borders, maar gewoon de natuur zijn gang laten gaan, dat is hier het devies. Vandaar ook dat alles volledig biologisch is. *“We laten de tuin zichzelf bedruipen. De kalebassen en het bloeiend hout dat hier groeit, verkopen we langs de weg. Voor dat geld kopen we weer nieuw zaad. Voor de prijs van één enkele bloemkool kan ik er nu 25 planten. Daaruit zoeken we dan weer de aller-*

mooiste om te gebruiken in de keuken."
Het is ondoenlijk om alle specials die we zien, op te noemen. Liever adviseren we u om hier eens te gaan eten en van het aperitief in de tuin te genieten. Jan zal u dan met alle liefde alles laten zien.

Zuurkool met...

Terwijl we terugkomen uit de tuin, zijn in de keuken Roy Eijkelkamp en Sem Grotenhuis al druk bezig met de gerechten die zo gefotografeerd gaan worden. Voordat Jan zich bij hen voegt, willen we graag nog even weten wat zijn ideale toekomst is. *"Zoals ik al zei, hoop ik ooit dat het zuurkool met worst wordt, in plaats van andersom. Op het moment dat vlees en vis niet langer de hoofdrol spelen, dan ben ik gelukkig. Ik bedoel daar niet mee dat we vegetarisch worden, maar de groenten moeten de basis vormen. Mijn keuken wordt al steeds lichter, in plaats van boter gebruiken we nu veel meer huisgemaakte olie om in te bakken. Daarin zullen we steeds verder gaan. We kijken wel wat er op ons pad komt. Vorige week waren hier twee kinderen van nog geen tien jaar, die hebben acht gangen gegeten en alles geproefd. Als zo iets hier gebeurt, dan ben ik dolgelukkig. We blijven ons onderscheiden van de massa, wat wij hier kunnen is uniek, daar moet je gebruik van maken."*



Cèpes

Voor 4 personen: 1 l melk, 1 el sucro, 1 el lecithine, 8 g iota, 200 g eekhoortjesbrood, 4 takjes salie, kruidenolie, 1 l sterke gevogeltebouillon.

Voor de mousse van eekhoortjesbrood: 7 blaadjes gelatine, 500 g verse cèpes, 3 dl koksroom, 3 dl slagroom.

Maak voor de mousse de paddestoelen schoon, laat ze trekken in de koksroom en breng op smaak. Pureer de massa, haal door een zeef en los er de geweekte gelatine in op. Meng met de geslagen room en controleer op smaak. Giet een laagje van de mousse

onderin diepe glazen. Snijd 200 g eekhoortjesbrood in zeer fijne brunoise en houd de afsnijdseks apart. Bak deze brunoise in kruidenolie en laat langzaam alle vocht verdampen. Verdeel de duxelle over de mousse als deze is afgekoeld. Laat alle afsnijdseks van de paddestoelen in de gevogeltebouillon trekken, breng op smaak, haal door een zeef en bind met de iota. Giet de gelei over de duxelle. Laat de salie trekken in een liter melk, zet een nacht in de koeling, haal door een zeef en voeg sucro en lecithine toe. Monteer zeer luchtig met de staafmixer of gebruik een zuurstofpompje om een stabiel schuim te verkrijgen. Schep net voor het doorgeven het schuim over de glazen.

't Diekhuus

Bandijk 2, Terwolde
tel. 0031 571 273 968

IJssel snoekbaars, gebakken in citrus met gefrituurde spiering prei, crème van aardperen en schuim van kappertjes

Voor 4 personen: 4 mootjes snoekbaars van 150 g, zeste van 1 sinaasappel, zeste van 1 citroen, panko, wit van 1 prei, gevogeltebouillon, postelein, gekonfijte citrusschilletjes, 160 g schoongemaakte spiering, fritotbeslag.

Voor de crème: aardperen, melk, room, zout, suiker.

Voor het schuim: 5 dl witte wijn, visbouillon, 1 l room, melk, 300 g kappertjes, zout, 1 el sucro, 1 el lecithine.

Droog de schillen van de sinaasappel en citroen in de oven, draai ze eenmaal droog, fijn met de panko en houd apart. Snijd ringetjes van de prei en vacumeer met wat bouillon en zout. Gaar gedurende 8 minuten in de oven van 100°C. Schil de aardperen, zet ze op met melk, room, peper en zout en kook volledig gaar. Draai met een beetje van het kookvocht fijn en wrijf door een zeef. Breng op smaak met zout en een beetje suiker. Reduceer voor het schuim de witte wijn tot 1/3, voeg de room met een scheutje melk en wat visbouillon toe en laat opnieuw licht reduceren. Voeg de kappertjes toe en laat meetrokken. Pureer de massa met de staafmixer, voeg de sucro en lecithine toe, breng op smaak met zout en monteer zeer luchtig. Haal de spiering losjes door het beslag en frituur krokant. Haal de snoekbaars door het citruspoeder en bak op de huid goudbruin, draai om en bak nog kort. Serveer de vis met de garnituren, enkele blaadjes postelein, gekonfijte citrusschilletjes en de luchtige saus.



Duif gebakken in brioche en andijvie met gelei van appelstroop aardappelpuree en jus van aceto balsamico

Voor 4 personen: 4 duiffilets, briochedeeg, 8 andijviebladeren, 850 g appelstroop, 150 g water, 10 g agar-agar, aardappelen, room, melk, boter, aceto balsamico, jus de veau, suiker, rode wijn, losgeklopte eidooier.

Verwijder het vel en het vetlaagje van de filets. Blancheer de andijvie zeer kort en spoel meteen koud. Rol het briochedeeg

zeer dun uit en pak de filets in met de andijvie. Rol het pakketje zeer strak op met deeg, smeer in met eidooier en bak ongeveer 9 minuten in de oven van 180°C. Laat het vlees even rusten en trancheer. Reduceer voor de jus de rode wijn tot stroperig, voeg de azijn toe en laat nog even reduceren. Blus af met de jus en breng op smaak met zout en eventueel wat suiker. Kook voor de gelei de stroop met het water, voeg agar-agar toe, kook kort door en stort in een ondiepe schaal. Kook de aardappelen gaar, giet af en stoom droog. Verwarm ondertussen roomboter met melk en room. Knijp de aardappelen door een pureeknijper en maak er een smeulige puree van met het warme vocht. Snijd paaltjes van de gelei en schenk de jus in reageerbuisjes.



Varkensnek met een crème van gebakken uien, rode linzen en zijn eigen jus

Voor 4 personen: 700 g varkensnek, foelie, jus de veau, 200 g rode linzen, Amerikaanse spinazie, 4 witte uien, roomboter, 1 dl room, kalfsbouillon.

Zout de varkensnek en vacumeer deze met foelie. Gaar in een warmwaterbad gedurende 17 uur op 59°C. Portioneer het vlees

en grill nog kort aan beide zijden. Snijd ringen van de uien en konfijt ze een dag zachtjes in roomboter op de rand van de kachel. Neem de uien uit het vocht, draai ze met 1 dl room glad en breng op smaak. Zet de geweekte linzen op met kalfsbouillon en breng hoog op smaak met zout. Zorg dat het vocht 3 cm boven de linzen staat. Kook de linzen zachtjes gaar tot al het vocht is verdampt. Serveer het vlees met zijn eigen jus, linzen, uiencrème en topjes spinazie.