

Kalf bij Le Romarin

Joris Luyten

Le veau chez Le Romarin

Rudi Antoine was in een vorig leven de succesvolle commerciële directeur van een bedrijf in veiligheidssystemen. Hij zocht echter een nieuwe uitdaging en vond die in een eigen restaurant. Hier dus geen ronkende namen van bekende huizen waar hij gewerkt heeft, de hele zaak is selfmade. Dat is letterlijk te nemen: hij kookt en dient ook op.

Het interieur is vriendelijk, olijfgroene tinten en veel hout overheersen. Vanuit de goed georganiseerde open keuken kan Rudi vlot zorgen dat de 22 couverts, die de zaak maximaal bevat, bediend worden. Zijn zin voor detail weerspiegelt zich ook in de muziek: kwaliteitsvolle ambiance.

En hoewel hij dit allemaal in zijn eentje beredert, kan je hier ook nog terecht voor traiteurdienst, kookcursus op woensdag, meeneemshotels én thuiskookdienst. Neem daarbij nog een wekelijks wisselende kaart en het is duidelijk dat hier écht een duizendpoot aan het werk is.

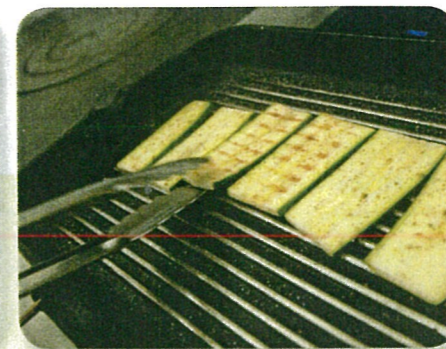
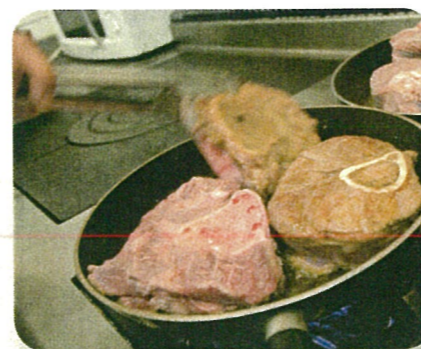
Rudi: "Verse producten zijn de basis voor mijn keuken. Kalfsvlees staat dan ook vaak op de kaart. Het is mager en licht verteerbaar, en makkelijk om mee te werken. Belangrijk is wel de goede kwaliteit, zo heb je nauwelijks vochtverlies. Zelf hou ik meest van mooi rosé gebakken kalfsvlees, maar veel klanten zijn dit nog niet gewoon. Ook pocheer ik het wel eens graag in een krachtige bouillon, heerlijk is dat. Wat de wijn betreft: ik serveer nogal wat wereldwijnen, bij de meeste kalfsvleesgerechten kan zowel rood als wit gekozen worden. En omdat er zoveel lekkere stukjes zitten aan het kalf, kan ik eindeloos blijven variëren in mijn menusuggesties."



Rudi Antoine était, dans une vie antérieure, le directeur commercial d'une entreprise prospère spécialisée dans les systèmes de sécurité. Mais il cherchait un nouveau défi; il l'a trouvé en ouvrant son propre restaurant. Point de grands noms de la restauration à citer à son actif: son activité est du 100% self-made. Dans tous les sens du terme, puisqu'il cuisine et assure le service tout à la fois.

L'intérieur sympa est dominé par les teintes olive et la présence du bois. De sa cuisine ouverte et bien organisée, Rudi sert sans faux pas les 22 couverts que la salle peut contenir au grand complet. Son souci du détail se reflète aussi dans la musique, qui distille une ambiance de qualité. Et bien qu'il soit le seul à orchestrer tout cela, cette adresse propose encore un service traiteur, des cours de cuisine le mercredi, des plats à emporter et un service de cuisine à domicile. Ajoutez-y une carte qui change chaque semaine et vous comprendrez que cet homme est plus que polyvalent.

Rudi: "Les produits frais constituent la base de ma cuisine. C'est dire si le veau figure souvent sur ma carte. Il s'agit d'une viande maigre, digeste et facile à cuisiner. Je suis néanmoins très attentif à sa qualité, afin de limiter au maximum sa déshydratation. Personnellement, je préfère le veau cuit bien rosé, mais de nombreux clients ne sont pas encore prêts à le consommer ainsi. Il m'arrive aussi parfois de le pocher dans un bouillon bien relevé, un vrai délice. Côté cave, je sers un nombre non négligeable de vins du monde; la plupart des préparations à base de veau se marient aussi bien avec du rouge qu'avec du blanc. Et comme le veau regorge de parties délicieuses, je peux varier mes suggestions de menu à l'infini."



RUDI'S RECEPTEN

OSSO BUCCO À LA MILANESE

6 schijven kalfsschenkel, 3 uien, 6 tomaten, 2 lookteentjes, 4 takjes selder, 4 wortels, 30 cl droge witte wijn, peterselie, kruidenboeket, 40 cl gevogelteaouillon, 1 citroen, olijfolie, zout, peper
Vlees singeren, kruiden met peper en zout, aankleuren in olijfolie. De groenten sueren in olijfolie. Vlees, tomaten, look, gevogelteaouillon, kruidenboeket, wijn... toevoegen. Laten garen in cocotte in de oven, 180°C. gedurende 1½ uur. Vlees uitnemen, saus reduceren. Peterselie en citroensap toevoegen, desgewenst binden. Vlees opnieuw in de saus leggen. Serveren met tagliatelle met Parmezaanse kaas.

LASAGNE VAN ZUIDERSE GROENTEN MET GEPOCHEERD KALFSVLEES, VINAIGRETTE MET LINZEN

1 klein kalfsgebraad, 1 courgette, 1 aubergine, 2 rode paprika's, gepeld en gemarineerd, 4 aardappelen 'Corne de gatte', court bouillon, kruiden, oregano, olijfolie, pesto, halfgekonfijte kleine tomaatjes, mozzarella
Voor de marinade:
Olijfolie, witte balsamico-azijn, mosterd, peterselie, gesnipperde sjalot, gekookte linzen, geconcasseerde tomaat, peper, zout, gedroogde oregano. Courgette door de olijfolie en de kruiden halen, grillen. Aubergine in olijfolie bakken. Kalfsgebraad pocheren, in het kookvocht laten afkoelen, in schijven snijden, ongeveer even groot als de courgettes en aubergines. Aardappelen in de schil koken, in schijven snijden, rissoleren, kruiden.

LE VEAU CHEZ RUDI

OSSO BUCCO À LA MILANAISE

6 tranches de jarret de veau, 3 oignons, 6 tomates, 2 gousses d'ail, 4 branches de céleri, 4 carottes, 30 cl de vin blanc sec, persil, bouquet garni, 40 cl de bouillon de volaille, 1 citron, huile d'olive, sel, poivre
Farinez la viande, salez et poivrez-la, puis faites-la dorer à l'huile d'olive. Faites suer les légumes à l'huile d'olive. Ajoutez la viande, les tomates, l'ail, le fond de volaille, le bouquet garni et le vin. Faites cuire en cocotte pendant 1 heure et demie au four préchauffé à 180°C. Retirez la viande, faites réduire la sauce. Ajoutez le persil et le jus de citron, puis liez si vous le souhaitez. Remettez la viande dans la sauce. Servez avec des tagliatelles et du parmesan.

LASAGNE DE LÉGUMES MÉRIDIONAUX ET VEAU PÔCHÉ, VINAIGRETTE AUX LENTILLES

1 petit rôti de veau, 1 courgette, 1 aubergine, 2 poivrons rouges, pelés et marinés, 4 pommes de terre 'Corne de gatte', court-bouillon, épices, origan, huile d'olive, pesto, petites tomates semi-confites, mozzarella
Pour la marinade:
Huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, moutarde, persil, échalote émincée, lentilles cuites, tomate concassée, poivre, sel, origan séché. Passez la courgette dans l'huile d'olive et les épices, puis faites-la griller. Faites cuire l'aubergine à l'huile d'olive. Faites pocher le rôti de veau, puis laissez-le refroidir dans l'eau de cuisson. Coupez-le en tranches, environ de la même taille que la courgette et les aubergines. Faites cuire les pommes de terre en robe des champs, coupez-les en lamelles, faites-les rissoler et épi-

Vinaigrette maken met de aangegeven ingrediënten.

Lasagne maken door beurtelings aubergine, paprika, aardappel, vlees, mozzarella, courgette.... te schikken. Bovenop blokjes mozzarella. Bakken in oven tot de kaas smelt. Daarop een halfgekonfijte tomaat. Versieren met vinaigrette en pesto.

KALFSZWEZERIK IN NESTJE VAN AARDAPPELEN, GEFLAMBEERDE SJALOTTENROOM MET MOSTERD, OESTERZWAMMEN MET ZACHTE LOOK

400 g kalfszwezerik, 2 aardappelen, 200 g oesterzwammen, lookboter, 2 sjalotten, kookroom, kalfsjus, graanmosterd, cognac, peper, zout
Kalfszwezerik degorgeren en in gezouten water pochieren. Afkoelen en pareren, in een zuivere handdoek wikkelen en onder een gewicht laten rusten. Koud stellen. Sjalotten fijnhakken en in boter sueren, met cognac flamberen, bevochtigen met kalfsjus, inkoken, room toevoegen, opnieuw inkoken, mosterd toevoegen en op smaak kruiden. Aardappelen koken en vier nestjes maken. De oesterzwammen in stukken scheuren en bakken in lookboter. De zwezeriken licht singeren, op stevig vuur bakken. De zwezeriken op de aardappelen dressereren met de oesterzwammen, napperen met saus en versieren met blokjes tomaat en gehakte peterselie.

cez-les. Faites une vinaigrette avec les ingrédients indiqués.

Réalisez une lasagne en alternant aubergine, poivron, pomme de terre, viande, mozzarella, courgette... Terminez par des dés de mozzarella. Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Disposez au-dessus une tomate semi-confite. Décorez avec de la vinaigrette et du pesto.

RIS DE VEAU EN NID DE POMMES DE TERRE, CRÈME AUX ÉCHALOTES FLAMBÉES ET À LA MOUTARDE, PLEUROTES À L'AIL DOUX

400 g de ris de veau, 2 pommes de terre, 200 g de pleurotes, beurre à l'ail, 2 échalotes, crème culinaire, fond de veau, moutarde en grains, cognac, poivre, sel
Faites dégorger les ris de veau et pochez-les à l'eau salée. Faites-les refroidir et parez-les, enveloppez-les dans un linge propre, puis mettez-les sous presse. Placez-les au réfrigérateur.
Hachez finement les échalotes et faites-les suer au beurre. Faites-les ensuite flamber au cognac. Déglacez avec le fond de veau, faites réduire, ajoutez la crème, puis faites à nouveau réduire. Ajoutez la moutarde et rectifiez l'assaisonnement. Faites cuire les pommes de terre et réalisez quatre petits nids. Déchirez les pleurotes en lambeaux et faites-les cuire dans du beurre à l'ail. Farinez légèrement les ris de veau et saisissez-les à feu vif. Dressez les ris de veau sur les pommes de terre avec les pleurotes, nappez de sauce et décorez avec des dés de tomate et du persil haché.

WIJNADVIES VAN HANS CHRISTIAENS

Osso Bucco à la Milanese: Visan 'Le Père Mayeux', Côtes du Rhône-Villages, Domaine Roche Audran, 2004. In 1998 heeft Vincent Rochette de Cave Cooperative verlaten om de door zijn grootvader aangeplante wijnstokken in eigen beheer te bewerken. De wijnvelden hebben de beste ligging van het dorpje Visan (250 m hoogte, noordoost en noordwest georiënteerd) en de bodem bevat kleikalk bedekt met rolkeien. De stokken variëren tussen 35 en 100 jaar. De wijn bestaat uit 60% grenache en 40% syrah. Het rendement bedraagt amper 25 hl/ha. Het is een volle wijn met subtiele aroma's van rood fruit, kruiden, peper en een lichte eiktoets. De smaak is intens maar de tannines zijn fluweelzacht en de afdronk houdt lang aan. Behoort tot het betere werk van de zuidelijke Rhône.

LA SÉLECTION VIN DE HANS CHRISTIAENS

Osso Bucco à la Milanaise : Visan 'Le Père Mayeux', Côtes du Rhône Villages, Domaine Roche Audran, 2004. En 1998, Vincent Rochette a quitté la Cave Coopérative pour exploiter en gestion propre les vignes plantées par son grand-père. Les vignobles jouissent de la meilleure situation du village de Visan (250 m d'altitude, orientation nord-est et nord-ouest) et d'un sol argilo-calcaire recouvert de galets. Les pieds de vigne sont âgés de 35 à 100 ans. Le vin est assemblé à partir de 60% de grenache et 40% de syrah, avec un rendement d'à peine de 25 hl/ha. Il s'agit d'un vin plein aux arômes subtils de fruits rouges, d'herbes aromatiques et de poivre, avec une légère note de chêne. Le goût est intense, mais les tanins sont veloutés et la finale persistante. Compte parmi le meilleur travail du Rhône méridional.

Lasagna van zuiderse groenten met gepocheerd kalfsvlees:

Ardales Crianza, Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Arúspide, 2006. Bodegas Arúspide is opgericht in 1999 door een groep van 18 wijnfanaten met als enig doel lekkere, zuivere wijnen van hoogstaande kwaliteit te produceren in La Mancha. Kosten noch moeite werden gespaard om dit objectief te bereiken. De druiven worden manueel geoogst en onmiddellijk naar koelcellen gebracht om het maximum aan fruit te bewaren. Vervolgens wordt een nieuwe selectie van de beste druiven gemaakt op sorteertafels. De druiven worden ook organisch geteeld. De wijn bestaat uit 100% tempranillo en heeft nadrukkelijke aroma's van rood fruit (kers) met elegante eiktoetsen (4 maanden Franse eik). In de mond vinden we een lichte tannine-structuur en een aangename aciditeit. Verfijnde afdronk.



Lasagne de légumes méridionaux et veau poché : Ardales Crianza, Vino de la Tierra de Castilla, Bodega Arúspide, 2006. Bodegas Arúspide a été fondé en 1999 par un groupe de 18 passionnés du vin, dans le seul but de produire à La Mancha des vins savoureux et de qualité. Le groupe n'a ménagé ni ses dépenses ni ses efforts pour atteindre cet objectif. Les raisins sont vendangés à la main et aussitôt acheminés dans des chambres froides, afin de conserver le maximum de fruits. Une nouvelle sélection des meilleurs raisins est ensuite effectuée sur des tables de triage. Les raisins sont également cultivés de manière organique. Ce vin 100% tempranillo présente des arômes affirmés de fruits rouges (cerise), avec d'élégantes notes de chêne (4 mois en fûts de chêne français). En bouche, nous découvrons une structure légèrement tannique et une agréable acidité. Finale raffinée.

Kalfszwezerik: Touraine Chenin Blanc 'Cuvée Henri', Domaine de l'Aumônier, 2006. Thierry en Sophie Chardon zijn dit wijndomein gestart in 1996 na jarenlange ervaring in andere wijnbedrijven. Hun doel was duidelijk om betere wijnen te produceren. De wijngaarden worden biologisch bewerkt. Deze 100% chenin blanc heeft prachtige aroma's van van bloemen en fruit (abrikozen, amandel, honing, peer). In de mond is de wijn een beetje smeutig, wat in evenwicht wordt gehouden door een goede aciditeit. Heerlijk lange afdronk.

Ris de veau : Touraine Chenin blanc 'Cuvée Henri', Domaine de l'Aumônier, 2006. Thierry et Sophie Chardon ont lancé ce domaine en 1996, après plusieurs années d'expérience dans d'autres entreprises viticoles. Leur objectif était clairement de produire des vins de qualité supérieure. Les vignes sont cultivées de manière biologique. Ce vin 100% chenin blanc offre de somptueux arômes de fleurs et de fruits (abricot, amande, miel, poire). En bouche, légère onctuosité contrebalancée par une bonne acidité. Finale merveilleusement persistante. ■ J.L.

Wijnhuis Christiaens
Kapittelstraat 20, 3740 Bilzen
© 089 85 40 29
fax 089 86 32 96
info@christiaens-wijnhuis.be
www.christiaens-wijnhuis.be

Le Romarin
avenue Wanderpepen 44,
7130 Binche
© 064 650 973



VanDrie Group
P.O. Box 20095
NL-7302 HB
Apeldoorn
© +31 55 5492152
www.vandriegrup.com