

Over de Tong



Restaurant: Bij Qunis in Lijnden

Sterrenniveau in gemaal

Een gelouterde chef die zijn eigen restaurant begint, maakt altijd nieuwsgierig. Zeker als de locatie uniek te noemen is en de chef Ronald Kunis heet. Een begeesterde kok die De Kas in Amsterdam groot maakte, die kookte bij het River Café in Londen en de kreepijjes van het vak leerde bij De Bokkeboorns en Le Garage. Bij Qunis heet de nieuwweling.

An de Ringvaart, onder de rook van Amsterdam, is dit voorjaar een nieuw restaurant geboren. En niet zomaar een. Tien jaar nadat het oude gemaal in Lijnden werd gesloten, kreeg het Industriële gebouw een nieuwe functie. Het ketelhuis werd omgetoverd tot een eetzaal zonder weerga. Hoog, monumentaal, met gotische ramen en raamtafels die uitkijken op de Ringvaart. Een strak vormgegeven bar in het midden maakt de inrichting compleet.

Als wij ons na een bevestigde internetreservering komen melden, blijkt dat we niet op de gastenlijst te staan. Lichte verwarring. Het is vrijdag en stampdrukk. Een snelle blik in de eetzaal leert dat er waarschijnlijk geen tafels vrij zijn. De jonge, bebaarde gerant stelt ons subiet gerust. De immense ruimte, met de omvang van een dorpskerk, blijkt makkelijk vier mensen extra te kunnen herbergen. Binnen een mum van tijd wordt een aangesleepte tafel ingedekt. Voor we het weten, zitten we aan een aperitiefje.

Goede testcase: hoe ga je om met onverwachte situaties? Onze opprober is wat ons betreft ruimschoots geslaagd voor het horeca-examen netelige kwesties en improviserend vermogen. Hij ontpopt zich verder deze avond als een betrokken en kundige ober die ook nog eens over een gezonde dosis humor beschikt, een eigenschap waarmee hij vast meer gasten voor zich inneemt.

Na de ietwat ongemakkelijke start, worden we getrakteerd op een amuse en warm brood waarbij pesto wordt geserveerd op basis van sojaolie. Basilicumexplosie in de mond! De neutrale smaak van sojaolie, doet het basilicum krachtig uit de verf komen.

Heer en meester

Hiermee is meteen duidelijk dat we te maken hebben met een kok die heer en meester is over de ingrediënten waarmee hij werkt. Dat geldt voor de verse kruiden, maar zeker ook voor de groentegerechten die vanavond onze tafel passeren.

Nieuwsgierig zijn we naar de menukaart. Met een beperkt aantal voor- en hoofdgerechten niet overdaadig en qua prijsstelling niet overvraagd. De vier hoofdschotels variëren tussen de twee en drie tuitjes: op houtskool geroosterd lamsvlees met ratatouille, roodbaarsfilet en kerriesotto, entrecôte met gestoofde spinazie en bearnaisesaus en voor de vegetariërs in zeezout gegaarde knolselderij met bietensalade en gepoofte prei. Ook de voorafjes zijn interessant. Maar voor ongeveer de prijs van voor- en hoofdgerecht samen is ook een drie gangenmenu van de chef verkrijgbaar. En een vier gangenmenu kost 42,50 euro. All the way met zes gangen kan ook voor 55 euro. Van de kaart kiezen we op de huid gebakken schelvis en drie bereidingen van cougette met olijventapenade, gevolgd door geroosterd lamsvlees van het Big Green Egg, opgediend met ratatouille, pesto en lamsjus. En we testen tevens het vier gangenmenu. De mooies schelvisfilet hebben een knapperig korstje en vormen een subtiel combinatie met de drie soorten cougette. Het geheel is licht op smaak, zou misschien iets meer power mogen hebben, met risico op verlies van subtiliteit. Het lam komt proefbaar van de houtskoolbarbecue en de ratatouille vinden we onberispelijk mediterraan van smaak.

Het vastgestelde menu start met tartaar van rauwe makreel, bloedsinaasappel, appel en postelein. Citrus en appel vormen een frisse tegenhanger van de raketvolle zeevis. Indrukwekkend vinden we het tussengerecht van witte asperges, gepocheerd ei

Menu

- Vier gangenmenu (42,50 euro): tartaar van makreel, bloedsinaasappel, appel en postelein; salade van witte asperges, gepocheerd ei, Parmezaanse kaas; boerenkip, geroosterde aubergine, lauwar-me tomattensalade en tomatenjus; gemarineerde aardbeien, Italiaans schuim en sorbetijs.
- A la carte
- Op de huid gebakken schelvis met drie bereidingen van cougette (14,50)
- Geroosterd lam met ratatouille, pesto en eigen jus (23,50)
- Huiswijn wit, Verdicchio, per glas (6,00)
- Wijnarangement, drie glazen (19,50)
- Karaf water (gratis)
- Espresso plus friandises (4,50)



en rauwe spinazie. Respect voor de wijze waarop de asperges zijn bereid. Droog, niet te gaar en ook weer niet te beeteaar. Anders gezegd: perfect. En dat geldt zeker voor de fondue van Parmezaanse kaas, die dit gerecht meervaarde geeft.

In de tussentijd worden we voorbeeldig bediend door ervaren personeel, met kennis van wijn en andere culinaire zaken. Fijn vinden we ook de losheid van de bediening. Brood en water worden geruisloos aangevuld. We gaan verder met boerenkip, geroosterde aubergine, lauwar-me tomattensalade en tomatenjus. Hier toont de kok zich een meesterkok. De kipfilet is van binnen zacht en mals gebleven en het vlees krijgt door de tomatenjus extra cachet. De lauwe salade van tomaat mag eigenlijk geen salade heten. Drie afzonderlijke tomatensoorten met elk een eigen kleur en elk een eigen pure tomatensmaak. Verwondering. Wat heeft de chef hiermee gedaan om dit te bereiken?

Spijt

De aardbeien van het dessert hebben een even simpele als effectieve behandeling ondergaan: ze zijn gemarineerd in suikerwater waardoor de vruchtsmaak verderevondigd lijkt. Tussen de aardbeien en het sorbetijs vinden we nonchalant verkruidde merengue en ragfijn gesneden rabarber. Toproefje. Opgetogen zijn we over het prachtige diner. En zo'n zeven tientjes per persoon, inclusief mooie wijnen en espresso met zoetheid, hebben we op sterrenniveau gegeten. In een bijzondere, industriële ambiance en bediend door aardige en kundige mensen. Toch is sprake van een lichte vorm van spijt. Een milde variant van balen. Dat we in plaats van zes, slechts vier gangen hebben gekozen. Volgende keer dan maar.

Tekst en foto: Bartlema & Co

Bij Qunis, Akerdijk 12 in Lijnden, tel. 023-2049040. Maandag tot en met vrijdag vanaf 11 uur Zaterdag vanaf 17.30 uur

Ambiance: 9 Bediening: 9 Prijs/Kwaliteit: 9

9