

# Innemende stek bij raadgeuis Amstelveen

22-11-2008

## Aan de Poel TTTT



Waardering restaurants	
goed - T	
verrassend - TT	
zeer goed; sterniveau - TTT	
uitstekend; grote klasse - TTTT	
uitmuntend; onberispelijke keuken - TTTTT	

soep van aardappel en prei) en minirolletjes van tomaat en venkel (de chef: „Ik wil fris beginnen en eindigen”). Daarna een crème van ganzenlever met auberginekaviaar die op smaak was gebracht met limoen en piment. Bij dungeneden coquilles met krokantjes van bruin brood.

En een terrine van trostomaat, geserveerd op een spiegel. Bijzonder effect, alle ingrediënten leken twee keer zo dik. Er lag kreeft bij die was gemarineerd in hazelnootolie met sjalot en tijm. En druppels mango-olie die door de spiegeling op knikkers leken en mooi combineerden met de wijn die de maitre erbij schonk: sauvignon blanc van Palliser Estate, Martinborough. Zoals elke Nieuw-Zeelandse sauvignon geurig, fruitig en mineralig. Een mondvol passievrucht, 'groen' en een beetje peer (Vos & Partners, tel. 0162-447600).

Gevolgd door in olijfolie gebakken langoustines. Opgediend in een diep bord, op een



■ Chef-kok Stefan van Sprang (r.) en maitre-sommelier Robert Veuger: toppers. FOTO: ANKO S

ondergrond van oestercreme (op basis van witte wijn en platte Zeeuwse; geen creuses omdat dan, volgens de chef, de oestersmaak minder tot zijn recht komt). Op die bodem kwamen stukjes krokant gebakken bloedworst („van slager Fransen uit Maastricht, er is geen betere, de speculaaskruiden erin doen 't 'm"). En cantharellen, gesmoord met wat knoflook.

Nog een tussengerecht: zeebaars à la plancha. Met gerookte paling, een beetje rode biet en een reductie van Noilly

Prat. Frisse zuren, rooksmak en krokante ziltheid: mooi! En daarna het pièce van rundersukade. Opgezet met rode wijn en op lage temperatuur gegaard met laurier en jeneverbes. Alsmede ongepelde sjalot voor het bittertje. Op het bord met een gepocheerd ei en een met truffelsaus gevulde bitterbal die aan tafel werd opengesneden zodat de vloeistof én de geur zich met het gerecht konden mengen. Mooie presentatie.

Tot slot karamelroomijs met een chocoladebonbon waarin

lopende karamel. En een je met drie kleuren chcmousse plus een taar chocola met passievrucht. Groot Amsterdam heeft een topper bij.

TON DE Z

Aan de Poel, Handweg 1, 1 Amstelveen, tel.: 020-3451 www.restaurantaandepoe en ma. gesloten, rest van c lunch en diner, za. alleen c Terras, valet parking of pa achter gemeentehuis. Reacties: tdezeeuw@teleg

Iedere Amstelveener kent de as achter het gemeentehuis waar je leerde schaatsen en vennen, vissen en varen en waar later een Japans restaurant was gevestigd dat enkele jaren geleden tot de grond toe brandde. Op het langdurig raakliggende terrein streek restaurant Aan de Poel neer in een betonnen designeroptrek. Het een juweel van een terras tegenover een, als je 't treft, zeeëriek zonsoudergang.

Aan de Poel bestaat nu bijna een jaar en het was een klapper vanaf dag één met daarna een constante bezetting van circa 90 procent. Mede door de unieke ligging, goede bereikbaarheid en parkeermogelijkheden en ook omdat meteen op kwaliteit werd ingezet.

Zwart en donkerbruin bepaan er de sfeer, waarbij de met potjes uitgelichte ronde tafeltjes een intiem effect sorteren. Verder vloerbedekking (weer eens wat anders dan al die ruoerige houtvloerlokalen), een met draadgordijn afgescheiden bar met glittersvloer, ruime tafelschikking, wit linnen, enorme kristallen kroonluchters en nadrukkelijk zichtbare zinken aircohuizen.

Stefan van Sprang (36) werkte in Oisterwijk bij De Swaen, nog onder Cas Spijkers en later Edwin Katz, daarna in 't Jagershuis in Ouderkerk aan de

Amstel, waar hij Ron Blaauw ontmoette. Samen met hem kookte hij als chef-kok in het nieuwe Restaurant Ron Blaauw de eerste en de tweede Michelinster. Met maitre-sommelier Robert Veuger (31), eveneens afkomstig van Ron Blaauw, begon hij vorig jaar voor zichzelf aan de plas.

### Sashimi

Op hun kaart: sashimi van tonijn met gemarineerde zeevier en wasabi (€ 19), halve kreeft met scharrelei en mayonaise (€ 25), geroosterde kwartel met portobello, olijven en gevogeltesaus (€ 28), proeverij van vanille en mokka met bosbessensorbet (€ 13), viergangenmenu € 52.

Als amuse was er een cocktail van groene appel en gepofte rijst met kerrie, een crème van vichyoisise (de koude