

LIMBURGSE SIGNATUUR:

'Limburgse Signatuur' is de rubriek waarin Limburgse chefs gerechten inclusief recepten schrijven, exclusief voor de lezers van Navenant.

Verborgen parel

Ralf Berendsen

Afgelopen juni sliep de wereldband Pearl Jam er nog: Domaine La Butte aux Bois. Frontman Eddie Vedder omschreef het als een verborgen parel en wilde zeker terugkomen. Ralf Berendsen zet hier met zijn gelijknamige restaurant een ongekend culinaire hoogstand neer waar ambacht en vakmanschap voorop staan "We steken ontzettend veel energie in personeel en sfeer", vertelt de chef-kok over zijn tweesterren tellende succesformule.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: HUGO THOMASSEN EN JORIS LUYTEN



“De druk van twee sterren vind ik niet zo zwaar als de druk die ik mijzelf opleg voor de gast”

Ralf heeft de afgelopen vijftien jaar veel tijd en moeite gestoken in het begeleiden van zijn personeel. “Stimuleren en zorgen dat je alle touwtjes in handen hebt. Iedereen komt met een lepeltje naar mij toe voordat het de keuken verlaat, ik proef werkelijk iedere kruimel. Het komt de sfeer, controle en structuur ten goede als die druk hen ontnomen wordt.”

SIGNATURE

Koken zonder teveel toeters en bellen, en koken rondom het product. Zo omschrijft de chef-kok zijn eigen signature. De beste en dikste vis komt vuil binnen en wordt ambachtelijk zelf schoongemaakt. “De ingrediënten die ik er vervolgens aan toevoeg, maken de tarbot alleen maar beter. Er zal niets op het bord liggen puur voor de show. Ik gebruik smaken van over de hele wereld: klassiek, hypermodern, noem maar op. Die vrijheid wil ik ook nemen. Het beste product, de goede cuisson en de goede sauzen. Dat moet honderd procent kloppen, dat maakt jouw signature.”

DRUK

“Het klinkt misschien als een cliché, maar het belangrijkste is dat we iedere avond op elke stoel glimlachjes hebben en dat mensen onder de indruk zijn. De druk van twee sterren vind ik niet zo zwaar als de druk die ik mijzelf opleg voor de gast. We zetten als collectief echt stapje voor stapje. We mogen in de handjes klappen met de goede mensen om ons heen. Als we allemaal gezond blijven, hoop ik pas op meer sterren en punten.”

Niet meer La Source, maar Ralf Berendsen. Begin '21 veranderde het sterrenrestaurant zijn naam naar de drijvende kracht die er al elf jaar werkt. “Ik heb de lat altijd hoog gelegd, maar doordat mijn naam er nu op staat, kan ik nog meer persoonlijkheid toevoegen”, vertelt Berendsen. “We kunnen nu nog meer emotie toevoegen, een echt gezicht en signature.” Hoe zoiets voelt, als een restaurant met 17,5 Gault Millau-punten jouw naam draagt? “Ja, ik ben heel trots. Ik kan mijn stempel op alles drukken.”

SFEER EN STRUCTUUR

Maar de chef-kok benadrukt wel dat hij met beide voeten op de grond blijft. “Ik ben die Kerkraadse jongen en dat wil ik ook naar mijn mensen uitstralen. Gek doen, fouten maken in wat ik doe; heerlijk. Dat geeft de ruimte om datgene te doen wat je wilt.” En dat straalt ook uit naar zijn personeel. “Het is niet meer zoals vroeger, waar de hele dag gescholden werd. Discipline en druk zit hem in perfectie en het werk afkrijgen op topniveau. De puzzel moet iedere dag weer precies in elkaar passen, anders haal je het niveau niet.”

RECEPT

SINT JACOBSSCHELP MET WITTE ALBA TRUFFEL

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 grote Sint Jacobsschelpen, geschoond
- 4 plakjes wagyu entrecote A5 van 3mm dikte, 20mm lengte en 4mm breedte
- 12 gram witte Alba truffel
- 50 ml Hollandaise
- 100 ml bouillon van Jacobsschelpen en sambai (Japanse zoetzure rijstazijn)
- 25 blokjes beenmerg, gegaard
- 50 gr zilveruiptjes

Bereidingswijze

Wikkel het plakje wagyu rond de Jacobsschelp en prik dit vast met een tandenstoker. Bak vervolgens deze Jacobsschelp met weinig geklaarde boter, aan beide zijden. Schep de Hollandaise in het midden van een verwarmd bord en plaats de Jacobsschelp er bovenop. Dresseer vervolgens de blokjes beenmerg en de zilverui in de bouillon. Tot slot, dresseer 3 gram witte Alba truffel bovenop de schelp.

GANZENLEVER CARABINERO RODE BIET NASHI PEER EUCALYPTUS

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 plakjes ganzenlever terrine van 4 millimeter dikte, rond uitgestoken
- 4 Carabineros (rode reuze garnaal) geplet en op smaak gebracht met limoen, peper en zout
- Blokjes rode biet
- Blokjes nashi peer
- 50 gram verveine mayonaise
- 100 ml gefermenteerde bietensap
- 30 ml eucalyptus olie
- 50 gram gepofte quinoa
- 1 bakje vene cress
- Cabernet-sauvignon azijn

Bereidingswijze

Leg de ganzenleverplak op een huishoudfolie en schep de tartaar van Carabinero er middenin. Vouw de ganzenleverplak dubbel en vul de randen met gepofte quinoa. Plaats deze taco op een plat bord. Garneer de taco met enkele dopjes verveine mayonaise. Dresseer de blokjes rode biet en nashi peer hier overheen, samen met de blaadjes venecress. Breng gefermenteerde bietensap op smaak met poedersuiker, cabernet-sauvignon azijn, peper en zout. Maak een dressing met 2/3 bietensap en 1/3 eucalyptus olie en schep deze rond de ganzenlever.

