

LIMBURGSE SIGNATUUR:

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

damianz

Van een vreemde heeft hij het niet – zijn signature begon al vroeg gestalte te krijgen met leermeesters als Kasteel Erenstein, Toine Hermesen en Beluga. De handtekening van chef-kok Jeroen van Gansewinkel, die bestaat uit een klassieke Franse basis met toetsen van Aziatisch tot Dutch cuisine, komt bij Restaurant Damianz in Het Arresthuis te Roermond dan ook helemaal tot zijn recht. Daarover gesproken, de combinatie van gevangenis, restaurant en hotel geeft unieke creaties en uitdagingen.

TEKST: CHRIS GIJZEN / FOTO'S: TIM BUITING/ RESTAURANT DAMIANZ



Chef-kok Jeroen van Gansewinkel
over Roermond als culinaire hoofdstad

**“Op het bord laten we
zien wat onze eigen
signature is”**



Na tien jaar lang in sterrenzaken te hebben gekookt, komt chef-kok Van Gansewinkel zo'n zeven jaar geleden in een hotel gelegen restaurant terecht, waar het bezoek een volledige beleving wordt. "Dat is een uitdaging, maar extra leuk om creatief mee om te gaan", vertelt Jeroen daarover. "Damianz staat los van Het Arresthuis; de naam zelf is verbonden aan Damianus, een vroegere bisschop van Roermond. Maar het concept van Het Arresthuis vloeit door in het restaurant. Gerechtjes achter de tralies of in de vorm van een politiebade of gevangenissleutel, bijvoorbeeld."

De smaken van die gerechtjes vinden hun basis in Van Gansewinkels tijd bij Toine Hermesen. "Ik hanteer een klassieke basis. Dat is terug te zien aan goede, rijke sauzen op het bord, vis of vlees met een mooie cuisson. De eigen touch is een mix van Aziatisch en vernieuwende Dutch cuisine. Fusion wil ik het niet noemen, maar schuimpjes krijgen bijvoorbeeld een Aziatische twist. Voornamelijk gericht op sashimi en rauwe producten zoals oesters op Aziatische wijze. Op het bord laten we zien wat onze eigen signature is."

Restaurant Damianz blinkt uit in de combinatie van wijn en spijs. Daar vindt de chef-kok samen met zijn maître sommeliers een mooie uitdaging in. "We proberen ook het hele team er bij te betrekken. Wij kunnen onze eigen mening hebben, maar meerdere inzichten geven een beter resultaat. We sturen onze kaart ook op naar onze verschillende leveranciers. Zij maken dan een voorselectie op bepaalde ingrediënten om tot een mooi resultaat te komen. Samen proeven geeft de beste uitkomst."

Koksmuts

"Ik ben heel blij met wat we de afgelopen jaren bereikt hebben. 15,5 GaultMillaupunten en drie koksmutsen is iets om trots op te zijn. Dat hebben we als team gepresteerd: culinair, facilitair, keuken- en restaurantgerelateerd. We hebben samen naar mooie prestaties gestreefd, iedere dag is een nieuwe uitdaging", vertelt Jeroen trots. De chef-kok en zijn team hebben de ambitie om naar een nog hoger niveau te groeien. "We hebben het plafond nog totaal niet bereikt."

Culinaire hoofdstad

Jeroen noemt Roermond de nieuwe culinaire hoofdstad. "Daar zijn we hard aan het werken. Samen met andere collega's hebben we Roermond op de kaart gezet. Dat maakt deze stad ook speciaal: de combinatie van diversiteit in culinair eten en hotelovernachtingen." Om de hoge kwaliteit en continuïteit van Damianz te waarborgen, heeft het restaurant onlangs de beslissing gemaakt om zondag en maandag als vaste sluitingsdag te hanteren. Deze keuze geeft de garantie dat het vaste team iedere dag klaarstaat voor de gast. Daarnaast wordt de lunch geserveerd op donderdag tot en met zaterdag. Dat geeft het team meer rust en organisatie, zodat er bewust naar productiviteit gekeken kan worden.

Signaturegerecht

Als signaturedishes kiest Van Gansewinkel voor langoustine met buikspek, wortel en Szechuan & makreel met Foie Royal, witte druif, Vadouvan, amandel en Sherry. Het water loopt ons in ieder geval de mond in.

RECEPT



LANGOUSTINE BUIKSPEK WORTEL SZECHUAN

Receptuur voor 4 personen

INGREDIËNTEN Szechuan Bouillon

- 50 gram Turkse groene peper
- 15 gram basilicum
- 12,5 gram groene Szechuan peper
- 200 gram water
- 25 gram olijfolie
- 250 gram sushi azijn
- 0,25 dl rijstazijn

Buikspek

- 250 gram buikspek
- 4 laurierblad
- 4 kruidnagels
- 15 gram suiker
- 15 gram zout
- 2 gram witte peper
- 2 schillen van een sinaasappel

Langoustines

4 langoustines (maat 8/12)

BEREIDINGSWIJZE SZECHUAN BOUILLON

Pepers in kleine stukjes snijden en samen met de overige ingrediënten in een pan doen. Geheel tegen de kook aan brengen en vervolgens de basilicum toevoegen. Een uurtje op laag vuur laten trekken en vervolgens een nacht in de koeling laten staan. Vervolgens de saus zeven en lichtjes

afbinden met wat Xantana water. Als laatste de olijfolie toevoegen.

BEREIDINGSWIJZE BUIKSPEK

Buikspek aan beide kanten pekelen en samen met de overige ingrediënten in een vacuüm kook zak vacumeren. Vervolgens gedurende 12 uur op 68 graden sousvide garen in de oven of Roner. Vervolgens terug koelen op ijswater. Snijd van het buikspek kleine blokjes en bak deze in een pan met wat zonnebloemolie mooi goudbruin. Karamelliseer het spek vervolgens met wat rinse appelstroop en voeg op het laatste moment nog wat gemalen korianderzaad toe.

BEREIDINGSWIJZE LANGOUSTINES

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Rooster de langoustine vervolgens met een gasbrander en breng deze op smaak met olijfolie, peper en zout.

AFWERKING

Presenteer alle ingrediënten zoals op de foto. Werk het gerecht af met divers bereidingen van wortel, zoals een chutney, rauwe plakken en een wortelgel. Bronze venkel en citrus afrikaantjes kan gebruikt worden voor de verdere afwerking.



MAKREEL FOIE ROYAL WITTE DRUIF VADOUVAN AMANDEL SHERRY

Receptuur voor 4 personen

INGREDIËNTEN

Makreel

- 4 filets a 140 gram

Vadouvan crème

- 4 dl Vadouvanolie
- 60 gram Griekse yoghurt
- 70 gram eiwit
- 50 gram water
- zout en peper
- citroensap
- Xantana

Sherryazijn vinaigrette

- ½ dl sherryazijn
- 1,5 dl ponzu
- 1 kleine sjalot
- 1 tl gemalen korianderzaad
- ½ dl olijfolie

BEREIDINGSWIJZE MAKREEL

Haal de graatjes uit de filets. Voeg lichtjes peper en zout toe aan de filets. Maak 2 rolletjes door 2x2 filets op elkaar te leggen, zorg ervoor dat de huidkant aan de buitenkant blijft. Rol de filets strak in plastic folie en zorg dat deze mooi gelijkmatig rond worden. Gaar de makreel gedurende 20 minuten

sousvide op 42 graden in Roner of oven. Vervolgens terug koelen op ijswater, zodat je er mooie ronde plakken van kunt snijden.

BEREIDINGSWIJZE VADOUVAN CRÈME

Doe alle ingrediënten in een mixer (behalve de olie). Zet de mixer op een lage stand en voeg langzaam de olie toe tot je een mooie crème krijgt. Breng op smaak met peper en zout.

BEREIDINGSWIJZE SHERRYAZIJN VINAIGRETTE

Snipper de sjalot fijn en doe deze samen in een mengkom met de overige ingrediënten. (behalve de olie). Meng alles goed samen met een garde en bind de vinaigrette een klein beetje met een lepelkje Xantana water. Meng als laatste de olijfolie er voorzichtig doorheen.

AFWERKING

Presenteer alle ingrediënten zoals op de foto. Werk het gerecht verder af met gebruinte amandelschaafsel, plakjes Foie Royal en geweldige witte druifjes. Kleine spinazie blaadjes en takje bronze venkel kan gebruikt worden voor de verdere afwerking.