

GASTRONOMISCH GENIETEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Het diner waar we het hele jaar naar uitkijken. Met de geur van dennenbomen, een knisperend haardvuur, tafels ingedekt met linnen en bubbels in overvloed. Gezellig samenzijn met familie en vrienden en genieten van verschillende gangen aan zelfgemaakte delicatessen en spijzen. Om jou deze feestdagen te leiden, hebben vier Weerter toprestaurants speciaal voor Navenant een diner samengesteld ter inspiratie voor een culinaire topavond. Lees de inspiratie van de chefs, lik je lippen af bij de foto's en droom alvast over jouw favoriete gerecht. De recepten vind je terug op www.inweert.nl/kerstmenu. We wensen iedereen een Zalig Körsmes en een gelukkig en gezond nieuwjaar!

WEERT MARKETING & BAS POELL / FOTO'S: RAOUL LIMPENS





RESTAURANT MARREES
JAN MARREES



VOORGERECHT

GEMARINEERDE HAMACHI

KIJK VOOR HET RECEPT OP WWW.INWEERT.NL EN WWW.NAVENANT.NL

Het voorgerecht ligt in handen van Jan Marrees, meesterchef van het gelijknamige sterrenrestaurant in Weert. Hij serveert deze winter een met citrus en groene kruiden gemarineerde hamachi met mosterdzaad en een vinaigrette van green juice, bonbons van licht gerookte hamachi, koolrabi, yoghurt, mierikswortel, een gel van passievrucht en een krokant nori koekje.

Een voorgerecht zoals hij het zelf graag wil. "Vrij fris." Daarbij wil de chef de smaakpapillen ten volle prikkelen. "De passievrucht gel gaat heel mooi samen met de hamachi, de mosterd brengt pit en het koekje van Nori geeft het gerecht een mooi krokantje". De green juice, gemaakt van groene groenten smelt het gerecht aan elkaar."

Marrees kijkt uit naar de feestdagen. Het restaurant wordt dan in kerstsfeer gebracht en met Oud en Nieuw wordt de liefhebber getraceerd op een 'Marrees voor thuis'. Een borrelbox met een menu dat volgens Marrees "speciaal ontwikkeld is zodat de mensen thuis niet de hele dag in de keuken hoeven te staan, maar zelf ook een leuke avond hebben".

De Weertse chef schrijft innovatie met hoofdletters. Hij werkt continu aan nieuwe ideeën en concepten. Zo heeft Marrees een gastronomisch groentemenu op de kaart staan en treft zijn vrouw en sommelier Patricia de voorbereidingen voor een alcoholvrij wijnarrangement. "Binnenkort gaan we een écht BOB-arrangement aanbieden zodat ook de gasten die naar huis rijden een complete beleving krijgen."

www.restaurantmarrees.nl

TUSSENGERECHT

LANGOUSTINE, OOSTERSE BUIKSPEK EN TANDOORI BISQUE

KIJK VOOR HET RECEPT OP WWW.INWEERT.NL EN WWW.NAVENANT.NL

Het tussengerecht is van Flavours: Geschroeide langoustine met Oosters gelakt buikspek, Bretonse wortel, pompoen en tandoori bisque. "Een gerecht opgedragen aan onze zoon, dat al vanaf het begin regelmatig op onze menukaart staat en we zo nu en dan aanpassen", licht chef Ron Lemmens van het Weerter restaurant toe. "Langoustine is een delicaat product dat pit krijgt door de krachtige smaken van de tandoori bisque". Samen met de vettige buikspek en de zoete pompoen en wortel is dit een heerlijk winters gerecht vol smaak. En dat is waar het bij Flavours om draait. "De naam zegt het al. Alles wat op het bord ligt, is smaak", legt de chef uit.

Met de feestdagen maakt Flavours het menu net even wat specialer dan door het jaar heen. Zowel qua beleving als diner doen ze net even wat extra's om iedereen in de stemming te krijgen. Het Kerstgevoel volgens Lemmens? "Mensen in feeststemming die samen genieten van gerechten en wijnen en met een voldaan gevoel naar huis gaan." De chef hoopt dan ook dat we dit jaar weer gewoon Kerst mogen vieren als vanouds: samen. In het restaurant of thuis met de speciale kerstbox van Flavours. Zijn tip voor de feestdagen: "Probeer er dit jaar extra van te genieten! Dat doen we ook met ons team. Genieten van ons werk en speciale momenten als Kerst samen vieren zorgt er voor dat we plezier hebben in wat we doen en dat merken onze gasten."

www.restaurantflavours.nl



RESTAURANT FLAVOURS
RON LEMMENS





RESTAURANT LAURIUS
RONNY SMEETS



TUSSENGERECHT

TONIJN, WAKAME, SOJA EN PONZU

KIJK VOOR HET RECEPT OP WWW.INWEERT.NL EN WWW.NAVENANT.NL

Tonijn, wakame, soja en ponzu; een tussengerecht van chef Ronny Smeets van Restaurant Laurius, dining with a view. "Aangebakken tataki van tonijn, lichtzoute soja kaviaar, frispittige rettich en het zurige van de citrusgel. Het is de combinatie van deze smaken die dit gerecht zijn bite geven en speciaal maken". Een mooi tussengerecht op het kerstmenu, dat vooral niet te zwaar moet zijn.

Voor chef Smeets en zijn team is deze Kerst zeer bijzonder. Het is namelijk de eerste Kerst voor restaurant Laurius, dat eerder dit jaar de deuren opende aan de rand van de Laurabossen in Weert. Het liefst viert Smeets Kerst met de hele familie. "We koken elk jaar bij iemand anders thuis, waar ik toch vaak weer achter de pannen sta. Ik vind dat heerlijk. Even het hoofd leeg en genieten van het samenzijn." Zo ziet hij dat ook bij Laurius voor zich. "Veel ontspanning. Gasten nemen alle tijd om te dineren en maken er een mooie avond van. En dat te midden van de dennen en sparren. En als ze willen hoeven ze niet naar huis, maar kunnen ze blijven slapen". Hotel Laurabos, dat bij het restaurant ligt, biedt die gelegenheid. Smeets is samen met zijn team hard aan het werk om Laurius op de kaart te zetten. "We willen mensen graag een onvergetelijke beleving geven, daarvoor zijn we elke dag in touw. Zo ook deze feestdagen".

Voor optimaal genot tijdens de feestdagen tipt de chef: "Vooral nergens over nadenken en gewoon lekker genieten."

www.lauriusdining.com

HOOFDGERECHT

RESTAURANT OH30
EMILE MAESSENGEBRADEN REERUG
MET GEBAKKEN BLOEDWORSTKIJK VOOR HET RECEPT OP WWW.INWEERT.NL EN WWW.NAVENANT.NL

Het hoofdgerecht is samengesteld door chef Emile Maessen van Restaurant OH30 in Weert. "Gebraden reerug met gebakken bloedworst, crème van butternut pompoen, spruitenblad, pastinaak, gekonfijte aardappel en vanille en een jus van koffie". Een hoofdgerecht dat OH30 à la carte serveert en dat volgens Emile perfect in het najaar past. "Ree vind ik het mooiste product om mee te werken in het wildseizoen. De smaak is wat specialer en meer uitgesproken, de toevoeging van vanille en abrikoos maken het wat zoeter. De aardappel zorgt voor de crunch en bite, de pompoen voor het zalvige. De jus, licht gearomatiseerd met koffie, maakt het umamiplaatje rond."

Na twee jaar te hebben gewerkt met kerstboxen kijkt de chef er naar uit om zijn gasten met Kerst weer te mogen verwennen aan tafel. "De oude molen, waarin ons restaurant zich bevindt, wordt gedecoreerd met groen en kerstversiering. Ik heb stiekem de hobby om een miniatuur kersstal te bouwen in de zaak waar de gasten hun ogen op uitkijken. Veel gasten komen regelmatig terug, zowel door het jaar heen als met Kerst. Ik vind het mooi om een band met mensen op te bouwen en hen in de watten te mogen leggen".

De feestdagen betekenen voor Emile "gezellig samen zijn en alles eruit halen wat er in zit". Dit doet hij ook met zijn team. "We gaan elk jaar op het einde van de feestdagen met onze crew bij Flavours eten. En zij komen bij ons".

www.restaurantoh30.nl