

DE PRONKSTUKKEN VAN GARDY JOORDENS NIEUWE KAART

Topkeuken in Riethovens

Vandeijck

Ineens was er dat toprestaurant in Riethoven, in de caféboerderij van wijlen de vrijgezelle broers en zus Van Deijck. In een dorp met in de boerderijen en de groenomzoomde huizen mogelijk honderden nieuwe gasten. Zeven jaar geleden was dat, en patron-cuisinier Gardy Joordens (45) vond er zijn draai.

TEKST TON DE ZEEUW
FOTO'S PATRICK MEIS



Riethoven ligt middenin de Kempen, op een kwartiertje rijden van Eindhoven en restaurant Vandeijck serveert er pal onder de vijftiende eeuwse Sint-Willibrorduskerk zijn lekkernijen aan ons aan beide zijden van de grens. Het prachtige Rijksmonument telt op verschillende niveaus diverse zalen en kamers, en in de huidige eetzaal

wordt je blik getroffen door een eiken plankenvloer en een grijs balkenplafond, alsmede ronde tafels met ivoorkleurig linnen, lederen fauteuils en muren in grijsblauw en avocadogroen. Ernaast, in de nieuwe lounge kun je onder het toezien van Vermeers Melkmeisje je kopje koffie drinken.

BAKEN

Joordens bouwde na zijn leerlingentijd in de toenmalige hostellerie van Jules van Gaalen in Heeze een imposante CV op in topzaken als De Swaen in Oisterwijk, La Rive in Amsterdam en Bruneau in Brussel. Terug in Nederland werd hij souschef in de Leenderse Jagershorst maar al spoedig bekeerde hem de lust een eigen zaak te beginnen. De keus viel op de leegstaande boerderij in Riethoven die daarna grondig werd verbouwd en nu een culinair bakken is in de Kempen.

Joordens wordt daarbij geassisteerd door maître Renee Schellekens en souschefs Mark van Kreijl en Bram Spanjers. Zijn echtgenote Cathelijne (41) werkt mee achter de schermen. Enkele jaren geleden riepen de lezers en een vakjury van het magazine FRITS het restaurant uit tot het beste van de regio.

Wij worden hartelijk ontvangen en naar onze tafel geleid waar onze smul-lunch begint. Eerst zijn er welkomsthapjes en amuses, waaronder kokosijs met bloemkool en curry en een Franse oester met chorizoschuim. Heerlijke, zorgvuldig gedoseerde smaken die meteen de toon zetten.



Restaurant
Vandeyck,
Dorpsplein 4,
5561 AV Riethoven
Tel.: 040 202 2011
www.restaurant-
vandeyck.nl
Ma. gesloten, rest
van de week (ook
za. en zo.) geopend
voor lunch en diner.
Parkeren in de
buurt. op eigen
terrein



ROEDJAK

Gevolgd door een voorgerecht van doradefilet, tot tartaar gesneden, op smaak gebracht met sjalot, peper, zout en limoensap en opgediend met gelei van kreeft. Opgetast op Indische roedjak manis van blokjes papaja, mango en ananas die werden gemarineerd met sambal, limoensap en verse peper. Daarop verse kreeft, gekookt in court bouillon, en eronder couscous, afgekookt in de bisque van de kreeftenscharen. Voor de frisheid zijn er wat in citroen gemarineerde tomaten bij, naast gepofte zonnebloempitten voor meer 'bite'.

Een geweldig gerecht: Europees, Oosters, fris, zoetzuur en met een pittige nasmaak. Er wordt lichtgele, sappige Picpoul de Pinet bij (Muret, 2018) uit Pezenas in de Languedoc bij geschonken. Die wordt vervangen door Radacini (2016), een imponerende Molдавische wijn van pinot gris- en chardonnaydruiven, goudkleurig, gelagerd op Amerikaans en Frans eiken, mollig en met een brande-

wijnsmaakje. Bij harder, een nog steeds niet zo bekende vis uit de Noordzee maar wel lekker van smaak. Vlezig en toch zacht, aan één kant gebakken in olijfolie daarna met een klontje boter de oven in, geserveerd op een brandade (visafsnijdsels gepekeld, ragfijn gesneden en door aardappelpuree geprakt) en getopt met rauwe eendenlever die door de braadwarmte over de vis smelt.



JUSKANNETJE

Erbij: julienne gesneden verse prei, gestoofde sojaboon-tjes, beetgare paksoi en takjes garnering. Ook al zo'n mooi gerecht. Met jus van shiitake en miso, aan tafel geschonken uit een kannetje dat blijft staan om 'naar believen bij te schenken'.

Een van de pronkstukken van de nieuwe kaart van Vandeyck wordt dan met enig theateraal vertoon geserveerd: geitenbok van de barbecue. Door de chef zelf uitgebeend („We gebruiken alles van het beestje, niets gaat er verloren”) en in ons geval versneden tot een filet die als een soort koteletje met kluiobot op het bord komt. Naast een stukje van de nek. De filet op lage temperatuur gegaard en daarna kort opgebakken, het andere vleesje gedurende twee dagen vacuüm gegaard, en het balletje (van schouder-, dij- en boutvlees) in de pan gebakken, door barbecuekruiden gerold en geserveerd aan een prikker.

Een van de pronkstukken; geitenbok van de barbecue

Supermals en heerlijk van smaak en gepresenteerd in een 'schilderijtje' van geurige tijm. Bij een garnituur van verschillende pompoenbereidingen waaronder een mini-tagine met een zacht pompoenbolletje met gelei van duindoorn. In het glas: Australische pinot noir (The Ripper, 2018), donkerrood, kruidig, fluwelige tannines. Perfect combinerend met de zachte wildsmaak van het vlees.

PAVLOVA

Na de hoofdschotel van Duroc Rijnvarken – een hartige combinatie van zacht gegaard ribstuk en

buikspek op o.a. artisjok-puree en pommes fondantes en een glas Spaanse Gabarda 2017 – volgt een pavlova, het klassieke dessert van hard geworden eiwitschuim met citroen en suiker op crème van gezouten karamel (mmm!) met daarbij ijs van citroengras en passievruchtgelei. En een glas goudgele, naar honing smakende Hongaarse Tokaji Bérés 'Magita Édes' (2017) van voornamelijk furmintdruiven.

Verrukkelijk. Op zomaar een doordeweekse dag in landelijk Riethoven. Wat een topzaak! ➔