

CULI AT HOME



Kijkje in de keuken bij... Bobby, Dirk & Kevin





Wat drijft een chef-kok van een toprestaurant om elke dag opnieuw tot het uiterste te gaan? Zijn het de Michelinsterren, de gasten, perfectionisme of is het hun passie voor koken? Drie topchefs geven antwoord. Dit keer een visie op respectievelijk ontbijt, lunch en diner. Bobby Rust van restaurant Bridges laat zien hoe je creatief kunt ontbijten in hotel The Grand, Dirk Zwerts van Prikkelz geeft zijn geheimen prijs op lunchniveau en Kevin Fan van Asian Glories zet een stap voorwaarts van authentiek naar creatief. Een culinair kijkje achter de schermen...

Tekst Jolande Vos Fotografie Renée Frinking



Ontbijten bij chef-kok Bobby van
restaurant Bridges



‘In deze baan mag ik voor het eerst alles zelf bepalen’

‘Mijn overstap, eind vorig jaar, van Ron Gastrobar naar restaurant Bridges kwam geheel onverwacht. Voor iedereen eigenlijk wel. Ik werkte al twee jaar bij Ron Blaauw als chef-kok. Het was heel leuk om aan Ron’s nieuwe concept - een laagdrempelig restaurant waar alle gerechtjes € 15,- kosten - bij te dragen, maar fine dining ambieer ik meer. Het ging heel snel. In een week was de zaak beklonken en stond ik hier.

Natuurlijk blijft Ron een coach voor mij, tenslotte is hij ook verbonden aan The Grand. Maar hier doe ik alles zelf, en hij kijkt mee. Voor het eerst mag ik ook alles zelf bepalen. Dat is cool. Gaaf. Je leert jezelf kennen, vooral in creativiteit. Mijn stijl? Robert Kranenburg heeft me discipline bijgebracht, bij Sergio is mijn passie voor vis verstevigd, het Nederlandse heb ik juist weer bij Jonnie geleerd. Ik heb van alle chefs een klein beetje. Ik houd van pure smaken op het bord en werk graag met lokale Nederlandse producten. Maar daarnaast haal ik ook inspiratie uit het buitenland. Die dingen probeer ik met elkaar te combineren. Ik hou van hele kippen, hele vissen en grote stukken vlees van de bbq. Samengevat: puur, eenvoudig en toch vol van smaak. Mijn droom is om met hele vissen door het restaurant te lopen, net als Alain Passard in Parijs. Maar voorlopig probeer ik zoveel mogelijk door te gaan waar mijn voorgangers Aurélien Poirot en Joris Bijdendijk zijn geëindigd. Ik denk wel dat ik iets heel apart doe. Ik gebruik alle dingen uit de zee, van zeewier, eendenmossel tot beekridder. En niet alleen tarbot of griet. Gewaagde combinaties, daar houd ik van. Ambities? Ik streef altijd naar meer en ga voor goud. Elke dag beter presteren; dat wil ik ook laten zien aan mijn team. Wat het ontbijtmenu betreft: daar ben ik ook al mee bezig en speciaal voor ExtraLekker heb ik alvast deze 3 ontbijtgerechtes ontwikkeld. Ik ben verantwoordelijk voor twee restaurants bij Sofitel Legend The Grand Amsterdam: Restaurant Bridges (1 Michelinster) en Le Petit Bistro. Ze lekker op de rit hebben is de eerste focus. Dus alles op z’n tijd. Je kunt nog zoveel goede ideeën hebben, maar als de rest je nog niet kan volgen, moet je het langzamer aan doen. Je bent zo sterk als je zwakste schakel!’

CV BOBBY RUST

Geboren 3 februari in Den Haag

OPLEIDING

- 1994 – 1996 OG Heldring College in Den Haag
- 1996 – 1998 François Vatel school, kokspleiding in Den Haag
- 1998 - 2000 Opleiding basiskok
- 2000 – 2002 Opleiding zelfstandig werkend kok
- 2004 – 2006 Opleiding sterklasse kok

CARRIÈRE

- 1998 – 2000 Basiskok Restaurant Kurhaus hotel, Scheveningen
Basiskok Restaurant Hotel Des Indes, Den Haag
Basiskok Restaurant Kandinsky (Kurhaus hotel)
Basiskok Restaurant Keuken van Waarde, Wassenaar
- 2000 – 2001 Leerling-kok Restaurant Christian, Den Haag
- 2001 – 2002 Kok Restaurant Saur, Voorburg
- 2002 – 2004 Chef de partie Restaurant Le Cirque, Scheveningen
- 2004 – 2005 Chef de partie Restaurant Chatillon, Noordwijk
- 2006 – 2009 Chef de partie/souschef Restaurant De Librije, Zwolle
- 2009 – 2010 Chef-kok Restaurant ’t Veerhuys, Almere
- 2010 – 2011 Chef de partie Oud Sluis, Sluis
- 2011 – 2012 Souschef ’t Zille, Antwerpen
- 2012 – 2014 Chef-kok Ron Gastrobar, Amsterdam
- 2014 – heden Chef-kok Bridges, Amsterdam

Bobby Rust woont in Amsterdam en heeft een vriendin.

MUESLIREEP VAN BLOED-
WORST, WITTE BONEN EN
TOMAAT

- 90 gram gerookte spek-
blokjes
- 25 gram hazelnoten
- 60 gram macadamianoten
- 200 gram banaan
- 200 gram bakbloedworst
- 90 gram haverhout
- 35 gram lijnzaad
- 25 gram zonnebloempitten
- 100 gram zongedroogde
tomaatjes, in kleine stukjes
- 12 gram cacao-poeder
- 30 gram rozijnen
- 120 gram gare witte bonen
(uit pot of blikje), afgespoeld

KEUKENGEREEDSCHAP

- magimix of blender
- rechthoekige ovenschaal
25x30 cm, ingevet

Vijfsterrenhotel The Grand heeft twee restaurants waar Bobby Rust verantwoorde-lijk voor is: visrestaurant Bridges (Inspired by Ron Blauw) en Le petit Bistro. Ook is hij verantwoordelijk voor het ontbijt. Dit zijn de eerste nieuwe gerechtes die op de ontbijtkaart komen te staan: Mueslireep van bloedworst, witte bonen en tomaat. Gevuld briochebroodje met bechamel-truffelsaus en citrussalade met oranje-bloesemkwark en amandel-crunch. De mueslireep is een culinaire twist op het traditionele Engelse ontbijt.

❶ Verwarm de oven voor op 175 °C. Verhit een droge koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de spekblokjes zachtjes uit. Hak de noten grof. Pureer de banaan met de bloedworst in de magimix of blender. Overdoen in een mengkom. Toevoegen: gehakte noten, spekjes en alle overige ingrediënten. Goed door elkaar kneden. Schep in de ovenschaal en strijk glad. Bak het mengsel in ca. 20 minuten gaar. Laat afkoelen.

PRESENTATIE

Snijd de gebakken muesli in rechthoekige repen.

CULINAIRE TWIST

Deze mueslireep is een culinaire twist op het traditionele Engelse ontbijt. Normaal gesproken bestaat een Engels ontbijt (full English breakfast) uit gebakken eieren met gebakken bloedworst, bacon en witte bonen in tomatensaus. Al deze ingrediënten (behalve de eieren) komen terug in deze 'gezonde' mueslireep. Een grappig begin van de dag, en eventueel ook heel geschikt als gezond tussendoortje.



Wat drinken
we erbij?

BOBBY'S BREAKFAST THEE

THEE MET EEN TIC

Bij een feestelijk ontbijt hoort champagne, of kies voor cava! Maar wil je toch liever iets zonder alcohol, dan is deze theesuggestie van Bobby ook een aanrader. Zet een pot thee (breakfast) met veel extra muntblaadjes. Meng 2 eetlepels sinaasappelmarmelade en 6 dashes Peychaud's bitter (of Agostura bitter, te koop bij de slijter) goed door elkaar. Roer door de thee. Serveer deze thee warm, garneer eventueel met een eetbaar bloemetje.



MUESLIREEP VAN BLOEDWORST,
WITTE BONEN EN TOMAAT
ontbijtgerecht, 12 repen

GEVULD BRIOCHEBROODJE
MET BECHAMEL-TRUFFELSAUS

ontbijtgerecht, 4 personen



- ① Verwarm de melk tot ca. lichaamstemperatuur. Los de gist erin op. Doe de bloem en de suiker in een mengkom. Roer met een mixer met deeghaken het gistmengsel erdoorheen. Roer dan de eieren er één voor één door. Vervolgens de boter en het zout erdoor mengen tot een soepel deeg ontstaat. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat ca. 30 minuten rijzen. Kneed het deeg nogmaals door.
- ② Kook intussen de henn-eitjes in ca. 5 minuten halfzacht. Spoel af onder koud stromend water. Pel de eitjes voorzichtig. Bewaar in een kom met koud water.
- ③ Verdeel het deeg in 4 stukjes. Kneed elk stukje nogmaals door en draai hiervan een bolletje. Leg onderin de muffinvorm. Maak een gaatje en leg hierin het henn-eitje. Dek de muffinvorm af met een theedoek en laat opnieuw 20 minuten rijzen.
- ④ Verwarm de oven voor op 175 °C. Zet de muffinvorm in de oven en bak de briochebroodjes in ca. 15 minuten gaar. Haal ze voorzichtig uit de vorm.
- ⑤ Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem in één keer toe en roer tot een gladde massa ontstaat. Laat ca. 2 minuten zachtjes pruttelen zodat de bloem kan garen. Voeg al roerende, in steeds kleine hoeveelheden, de melk toe. Blijf roeren tot een gladde lichtgebonden saus ontstaat. Roer de geraspte kaas erdoor. Breng de saus op smaak met zout, peper en verse nootmuskaat. Overdoen in slagroomkiddes. Doe 2 patronen in de slagroomkiddes.

PRESENTATIE

Halveer de briochebroodjes en leg op de borden. Spuit de bechamelsaus ernaast. Schaaf de truffel erover.

TIP

ZWARTE TRUFFEL, OOK ONLINE TE KOOP

Tegenwoordig is het mogelijk om verse zwarte truffel te bestellen via internet. Er zijn een aantal bedrijven die dit verzorgen: www.truffel.nl, www.dutchtruffle.nl en www.finefoods-online.nl De truffel wordt gekoeld bezorgd en je kunt hem daarna nog ca. 1 week bewaren. Uiteraard blijft het een kostbaar product; ca. € 75,- per 50 gram.

GEVULD BRIOCHE-BROODJE MET BECHAMEL-TRUFFELSAUS

- brioche
- 70 ml melk
- 20 gram verse gist
- 320 gram bloem
- 20 gram suiker
- 2 eieren
- 80 gram zachte roomboter
- 8 gram zout
- 4 henn-eitjes

BECHAMELSAUS

- 35 gram roomboter
- 35 gram bloem
- 500 ml melk
- zout, versgemalen peper
- verse nootmuskaat, geraspt
- 50 gram Olde Remekerkaas, geraspt
- zwarte truffel*

KEUKENGEREEDSCHAP

- muffinvorm, ingevet
- slagroomkiddes met patronen



Wijnkeuze

GLAS CHAMPAGNE OF CAVA
(BIJVOORBEELD
KWALITEITSHUIS GRAMONA)

Gramona is te koop via internet bij QV-Select.

**CITRUSSALADE MET
ORANJEBLOESEMKWARK
EN AMANDELCRUNCH**

AMANDELCRUNCH

- 100 gram amandelschaafsel
- 80 gram eiwit
- 120 gram suiker
- 1 gram kaneel

ORANJEBLOESEMKWARK

- 2 blaadjes witte gelatine
- 100 ml melk
- 100 ml slagroom
- 200 gram suiker
- 500 gram volle kwark
- 4 eetlepels oranjebloesemwater

CITRUSSALADE

- 1 sinaasappel
- 2 bloedsinaasappels
- 2 mandarijnen
- 1 grapefruit
- 5 partjes pomelo

PRESENTATIE

- kaneel
- eetbare bloemetjes*

KEUKENGEREEDSCHAP

- bakpapier
- slagroomkide met patronen

❶ Verwarm de oven voor op 140 °C. Meng in een kom amandelschaafsel met het eiwit, suiker en de kaneel. Spreid het mengsel uit op een met bakpapier belegde bakplaat. Bak de amandelen in ca. 24 minuten lichtbruin. Schep het mengsel elke 8 minuten een keer om. Laat afkoelen.

❷ Week de gelatine ca. 10 minuten in ruim koud water. Breng in een pannetje de melk met de room aan de kook. Haal de pan van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en roer 't erdoor tot alles oplost. Breng in een ander pannetje 200 ml water met 200 gram suiker aan de kook en laat de suiker oplossen. Meng in een kom: kwark, 200 ml suikerwater en oranjebloesemwater. Roer het melkmengsel erdoor. Schenk in de slagroomkide. Doe 2 patronen in de slagroomkide. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

❸ Schil de citrusvruchten zo dik dat de witte velletjes meekomen. Snijd boven een kom de partjes vruchtvlees tussen de vliesjes uit.

PRESENTATIE

Verdeel het citrusfruit over 4 coupes. Schud de slagroomkide goed door en spuit de kwark erbovenop. Bestrooi met wat kaneel. Garneer met de amandelcrunch en eetbare bloemen.

TIP

EETBARE BLOEMEN

Met een garnering van eetbare bloemetjes wordt een gerecht extra aantrekkelijk. Over het algemeen kun je deze bestellen bij een goed gesorteerde groentewinkel. Ook kun je eetbare bloemen online bestellen bij www.bloombites.nl



**Wat drinken
we erbij?**

ABRIKOZENSAP MET GEMBER

ABRIKOZENSAP MET GEMBER

Doe 2 cm verse gember in een shaker. Voeg 150 ml abrikozennectar en 4 dashes Peychaud's bitter (of Agostura bitter, te koop bij de slijter) toe. Vul aan met crushed ijs. Goed shaken, zeven en in een mooi glas schenken. Garneer eventueel met een partje abrikoos.



CITRUSSALADE MET
ORANJEBLOESEMKWARK
EN AMANDELCRUNCH

ontbijtgerecht, 4 personen