

Wow in Waalre

Met Sergio Herman zijn alle ogen plots gericht op culinair Nederland. Maar er zijn nog chefs die aan de weg timmeren. Dick Middelweerd is er zo eentje.

De Treeswijkhoeve

- > Valkenswaardseweg 14, 5582 VB Waalre, 0031-40/221.55.93, www.treeswijkhoeve.nl
- > Maandag, dinsdag en zaterdagmiddag gesloten
- > Driegangenmenu 52,50 euro, vier gangen voor 65 euro of vijf voor 79,50 euro

Om overtuigd te worden dat Nederlandse restaurants met culinaire ambitie nog steeds aan kwaliteit winnen, moet je niet naar de Randstad rijden. Net over de grens in Noord-Brabant vind je een handvol subtoppers die nog elk jaar progressie maken. De afstand met de bekendste Nederlandse chef blijft aanzienlijk. Maar met zijn 20 op 20-score in de recente GaultMillau-gids is Sergio Herman een quasi uniek Europees fenomeen. Dat geeft ook chef Dick Middelweerd graag toe. De chef van restaurant De Treeswijkhoeve in Waalre timmert al een aantal jaren flink aan de weg. Zijn keuken kennen we van in den beginne als een voorbeeld van zuivere smaakbeheersing. Leuk is de vaststelling dat zijn gerechten nog aan spanning en intensiteit winnen. Middelweerd

is niet bang om zijn kaart en suggesties aan tafel van commentaar te voorzien. Hij brengt zijn verhaal bijzonder ontspannen en goedlachs. Gasten in de juiste spirit brengen is deze man niet vreemd. Middelweerd heeft niet alleen aan tafel maar ook in de keuken de regie goed in handen. Hij creëert naast een comfortabel en lekker gevoel ook leuke en smaakvolle gerechtjes. Dat is niet iedereen gegeven. Zijn hapjes bij het aperitief verrassen door hun fris karakter. Ook de drie gerechtjes die het hoofdgerecht voorafgaan, zijn zo opgebouwd dat ze de goesting nog aanscherpen.

Mensen die terrines nog steeds associëren met logge en zware bereidingen zullen aardig opkijken bij het proeven van zijn herfstterrine. Hij verweeft zachte eendenlever met dun gesneden portobello-paddenstoelen, sneetjes kalfstong, sappig groenekoolblad en pittige



© TONY LE DUC/FEDHV



mousse van ham. Een fijne bitterbal van linzen en sukade zorgt voor het Nederlandgevoel. Het geheel lijkt op papier een gewaagd spektakel maar in werkelijkheid is het een luchtige en zinderende smaakpirouette.

De twijfelaars aan tafel krijgen als alternatief langoustines met onder meer een pittige dressing van mango, rode peper en koriander. Schijfjes kokosnoot en mayonaise met passievruchtensap verhogen nog het exotisme. Treffend gemaakt maar op een druilerige herfstavond zijn producten van bij ons meer op hun plaats.

Zijn technisch vermogen toont Middelweerd met een perfect gegaarde eidooier die evenwichtig op een coquille troont. Flinterdunne ravioli gevuld met paddenstoelen en intense thee van boleten geven aan het geheel textuur, smaak en een echt wow-effect. Na dit rondje finesse schakelt de chef over naar een rustiek bord. Krokant

Net over de grens in Noord-Brabant vind je een handvol subtoppers die nog elk jaar progressie maken

gebakken rog combineert hij met een slakje, spek, verse hazelnoten en diverse structuren van pompoen. Sappig, aards en een geslaagd appel aan het mondgevoel. Gelukkig zijn al deze gerechtjes scherp uitgemeten zodat er nog voldoende ruimte is voor aan de karkas gebraden wilde eend. De vogel smaakt goed door en wijkt met zijn bitter kruidig karakter maar weinig af van een haasje dat 's middags verorberd werd. Enkel de structuur van het vlees neemt elke twijfel weg. Bij het rosé gebakken borstvlies serveert de chef ook de boutjes die tot rilette verwerkt zijn. De bijpassende garnituur omvat met rode biet, pastinaak, gehakte olijven en gedroogde kumquats zowel voor de hand liggende als verrassende elementen. Van de drie nagerechtjes oogst de remake van een Bounty-reep ten slotte het meeste succes. ■