

# Buiten de deur

## Een fazant zonder wildsmaak

**H**et is een mooie avond om aan te schuiven in Herberg De Fazant in Oudemolen. Het is herfst, de herberg oogt als een warm licht in de duisternis én - niet onbelangrijk - het jachtseizoen is geopend. Me dunkt dat er heel wat herfstig te vlezin valt. De herberg biedt ondanks de heldere omschrijving geen overnachting. En bij nadere bestudering van de kaart ook geen fazant. Het wild lijkt helemaal te ontbreken. We raken een beetje in de war. „Kijk, ze hebben hier een Fazantmenu en een vegetarisch menu, maar niks wilds,” klaagt Hermus. „Misschien in het seizoensmenu?”, oppert Co. De kaart rept er niet over, maar Hermus gokt daar dan maar op.

De drie menu's van de Fazant komen in uitvoeringen van zes tot acht gangen. Omdat we in de vleesstand zijn, slaan we het vegetarische menu, hoe onverwacht sprankelend samengesteld ook, vandaag over. Hermus laat zich graag verrassen door het seizoensmenu in zes gangen (37,50 euro), Co neemt het Fazantmenu, ook in zes gangen (32,50 euro). Erbij het halveglasjes-wijnarrangement van 2,30 per half glas. „Kunnen we veilig door het prachtige beek- en esdorpenlandschap van de Drentse Aa terug slingeren.”

De herberg oogt landelijk klassiek: mooie houten vloeren met lange en brede planken, meterslange gordijnen aan het hoge plafond, overall kaarsjes op de tafel. Het straalt warmte uit. Zelfs als er weinig gasten zijn, zoals vanavond, en zorgvuldig gekozen popmuziek door de ruimte dwarrelt, is het er gezellig.

Co's eerste gang bestaat uit *gerookte forelfilet met een crème van koriander en een tuille van zeekraal*. De forel is stevig gerookt. De koriander in de crème is nauwelijks te proeven, maar een smeulige 'whiskystip' blijkt, samen met een kappertje, een prima tweede begeleider. De witte albariño-wijn van Burgans ('uit Zuid-Spanje', zegt de vrolijke bediening abusievelijk - het is noordwest-Spanje) doet zijn taak als derde begeleider naar behoren.

Hermus' witte Rueda heeft daarentegen iets meer moeite met het eerste gerecht. *De paddenstoelen met kaassalade en tzatziki* lijken behoorlijk pittig aangemaakt. De frisse tzatziki is te summier door de kaassalade gemengd om het geheel op te tillen. Zijn tweede gerecht is een *bavarois van kabeljauw en kabeljauwangetjes*, geserveerd met de albariño die Co bij de eerste gang had. De wangetjes zijn fantastisch van smaak en nog stevig van structuur. Misschien een tikje te gepeperd, wat vooral opvalt naast de iets bleke smaak van de bavarois. Feestelijke toevoeging: kleine stipjes banaancrème met vanille. Co gaat

“ZE ZIJN HIER NIET BANG VOOR SMAKEN

regionaler met de *tartaar van rund met nagelhout en kerriemayonaise*. Het blijkt een gouden combinatie. „Lekker pittig, mooi gekruid”, meent ze. „Ze zijn hier niet bang voor smaken”, knikt Hermus bevestigend. „En voor uitdagingen.” De pinot noir van het Nieuw-Zeelandse Stoneleigh vouwt zich gerieflijk om het gerecht. Co's tussengerecht is een *tomatensoep met ricotta*, waarbij we vermoeden dat er stiekem ook nog wat geroosterde paprika door zit. „Ik proef een rokerig zoetje.” Hermus' soep is een *klassieke uiensoep*, maar dan eentje in de categorie 'goed doortrokken'. „Bouillonachtig, bijna te zout, maar het geroosterd brood met de gesmolten kaas, wat spekjes en prei trekken de zaak weer recht.”

Terwijl de klok zachtjes en bijna gemoedelijk doortikt serveert de jongedame van de bediening monter het vierde gerecht. *De gebakken zalm, omhuld met hennepzaad en met zeekraal, gedroogde ardennerham en mousse van zeewier* kan Hermus wel

bekoren, maar wellicht had hier juist iets meer pit in gemogen. Zowel de zalm - overigens prima gegaard - als de mousse zijn aan de flauwe kant. Hennepzaad is leuk, maar niet heel krachtig, de ham een mooi krokant stukje zout. De semillon-chardonnay van het Australische Lorimer heeft een mooi vetzig begeleidend smaakje.

Co's *snoekbaars met een crème van knolselderij met pernod en gebakken zeekraal en gerookte ardennerham* is „echt heeeeee lekker”. Stevig visvlees, een zoetig-anijzige crème en het zilt van de zeekraal vormen een fraaie combinatie. Het vervolg, *de runderstoof van Drents weidevlees met een aardappel-bloemkooltaartje* is weer heel pittig. „We gaan dorst krijgen”, zegt Co, die meteen het glas rode negroamaro di Salento uit de hak van Italië aan de mond zet. „Zo, die past goed.” Ja, ja.

Hermus' *pepersteak op een bloemkooltaartje met paddenstoelensaus* is een behoorlijk aanwezig gerecht. De saus - met onder meer hoorn des overvloeds - is door de toevoeging van rode wijn krachtig, de peperigheid van de pepersteak neigt naar te overdadig.

Maar zo er al bezwaren zijn tegen voorgaande gerechten, dan verdwijnen die sowieso bij de nagerechten. Hermus' *siroop van Coebergh, bavarois van Kahlua met ijs van drambuie*, geserveerd met een moscato d'oro Floralis van Torres, is al genoeglijk, bij Co's *verschillende dessertbereidingen van kruiden* gaat de toeter helemaal open. De basilicumbavarois is goed, het ijs met munt en Spaanse peper (!) is beter maar over de hangop met dragon raakt ze nog dagen niet uitgepraat. We horen haar niet eens meer over het glas Beaugues de Venise (in rosé-vorm). Als Hermus met zijn lepel alleen maar wijst naar de hangop verdedigt ze hem met een luid 'Nee!'.

Tweeënehalf uur en zes gangen, en we hebben ons geen moment verveeld.

Daar heb je helemaal geen wild voor nodig bij De Fazant.



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co - een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaangekondigd, de recensie is een momentopname.

