

Buiten de deur

Klein geluk op het terras

De afwasborstel is opgehangen, het gezoem van de oven is verdwenen, het boerenbontje blijft keurig opgestapeld in de kast: restaurant Chez Jacques sluit even de deuren. Er kan weer Buiten de Deur gegeten worden. Het is de dag na Koningsdag, waar deinende Oranjemassa's parken en pleinen alvast een voorwaarschuwing voor de volgende coronapieken gaven. Hermus heeft de indruk dat het terras waar hij vandaag voor het eerst sinds een half jaar buitenshuis eet niet echt een verspreidingsgevaar inhoudt.

Hier heerst de stilte van het Drentse platteland, slechts onderbroken door het geklepper van de ooievaars. En niet zomaar een paar: ze zien tientallen van de vogels door de lucht zweven, met zwabberende X-poten landend in takken of in de nesten bovenop het dak van de havezate, die vandaag voor het eerst de tafeltjes buiten op het terras heeft gedekt. „Nee, u hoeft niet bang te zijn dat er iets op uw hoofd valt”, stelt de bediening gerust. „En anders hebben ze vast wel handdoeken”, lacht het stel aan een belendend tafeltje dat eindelijk kan vieren dat ze elkaar hier 35 jaar geleden het ja-woord gaven. Of de ooievaars ook babygeluk hebben gebracht, durven we niet te vragen. Vandaag zijn ze in elk geval ruimschoots aanwezig bij de geboorte van een nieuw horecaseizoen.

Geluk hangt in de lucht rond de Havixhorst in De Schiphorst, waar een onwennig zonnetje de lente aankondigt. De bediening moet na een half jaar nog wat roest verwijderen, maar gaande de lunch komen ook hier versoepelingen. Da's fijn, want ze noemen de lunch Le Midi, de Zuid-Franse doezeltijd met een lange lunch. We hebben er dus de tijd voor uitgetrokken. Een glas cava (8,50 euro) brengt de eerste sprankeling van de

middag, versgebakken luchtig brood met opgeklopte kruidenboter vult de eerste gaatjes.

We kunnen voor een vijfgangenmenu gaan, maar dan wordt het wel een erg lazy wednesday.

À la carte is er ook nog voldoende te kiezen, dus houden we het bij drie gangen. Omdat het aspergeseizoen is aangevangen, en het voor Co geen lente is zonder de witte stengels, begint zij met *Parmaham met Zuidwoldiger asperges, olijf, Parmezaanse kaas, en groene kruidencrème* (15 euro). De asperges zijn mooi gegrild en perfect beetgaar, de ham ligt er



Waarom zouden we zo veel van zo ver weg halen?

slordigjes overheen te geuren. Geraspte Parmezaan en gedroogde en fijngesneden olijf geven nog wat extra Italiaanse smaakaccenten, de groene kruidencrème is als een soort speciedoor het geheel gesmeerd. „Een elegant bouwwerkje”, meent Co.

Hermus kan niet om zijn grote liefde, de *salmo salar*, heen. De zalm wordt hier *gemarineerd geserveerd met watermeloen, rettich, linzen, yoghurt en haringkuit* (15 euro). De marinade blijkt heel subtiel, de rauwe zalm houdt zijn frivette zeeheid. Ook de watermeloen heeft een marinade gekregen, waardoor het inpandige water is ingeruild voor wat extra zoetheid. Rettich voor bitter, linzen voor aardigheid, yoghurt voor zuivelfris en de haring-eitjes – zwarte, dus niet de echte – voor wat ziltigheid. Heel fijn de wijnsuggestie: de ecologische Gessami uit het Spaanse Penedès, gemaakt van onder meer moscatel en

gewurztraminer. „Kijk, ik weet dat ze hier een fantastische wijnkelder hebben, maar dit is *spot on*.”

Co gaat door met *de licht gerookte heilbot met asperges, bospeen, aardappel, zeekraal en beurre blanc met dashi* (20 euro). De heilbot heeft een fijne rookmaak, maar is een tikje te ver gegaard. Ook hier weer de geroosterde asperges – „hoera” – en wortels die hun begeleidende werk naar behoren doen. De aardappel komt als kort gefrituurde pureeballetjes, de beurre blanc heeft die mooie aardse toets van de dashi.

Hermus' *sukade van Fries Holstein rund gestoofd en rosé gebraden, met asperges, crème van doperwtten, snijbonen, aardappel en jus met rozemarijn* (22,50 euro) is het gerecht waar hij dit voorjaar naar smakt. De doperwtjes en snijbonen – nog tegen het rauwe aan – tonen dat het de moeite waard is in je eigen moestuin weer wat peul- en snijgroen te kweken. „Waarom zouden we zo veel van zo ver weg halen?”

Terwijl een lichte spanning zich van de bediening meester maakt – de plaatselijke Rotary komt voor een late lunch – vinden op onze borden nog enkele laatste geluksmomentjes plaats. Kijk, met Hermus' *hangopmousse met haverhout, chocolade, aardbeien, yoghurt en muntsiroop* (12,50 euro) kun je sowieso de handjes op elkaar krijgen. Maar voor Co is de *rabarber met citruscake, mascarpone, wilde rijst en dragon sorbet* (12,50 euro) het hoogtepunt. Niet eens zozeer door de rabarber, die ze nog wat draderig vindt. Nee, alleen al de dragonsorbet toont dat hier niet wordt geprutst in de keuken.

Terwijl de zon over het prachtige terras glijdt, nestelt zich een diep verlangen naar meer in hart en hoofd. „Morgen gaat het weer regenen”, zegt Co nuchter. „Gaat Chez Jacques weer open?”



DE HAVIXHORST
CHATEAURUDEL EN RESTAURANT

Hartelijk dank voor uw bezoek en graag tot ziens!

34
#2
Chris Wijland 1220

#	Naam	Prijs
1	Zalm/watermeloen	15,00
1	Parmaham/asperge	15,00
1	Heilbot/dashi	20,00
1	Sukade/doperwt	22,50
1	Huisgemaakte frites	5,00
1	Hangop/aardbei	12,50
1	Rabarber/dragon	12,50
1	Glas Cava - Clos Amador	8,50
1	HH water per fles	4,00
2	Wijnarr: glas	20,00
Totaal		€ 135,00
9,00%	Netto	97,71
21,00%	BTW	13,74
	Totaal	111,45

Wilt u op de hoogte blijven? Volg ons op Facebook en Instagram: @dehavixhorst

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.