



DE POSTHOORN MONNICKENDAM

Zij begrijpen het

PLAYBOY ZEGT:

Monnickendam is een aandoenlijk gehucht in de buurt van Amsterdam. Er wonen ongeveer drie mensen, er is een café, een postkantoor, een kerk en een restaurant/hotel. Met name voor dat restaurant/hotel zou je eens naar dit kolderieke dorp moeten afreizen. Want De Posthoorn - een keurige, ouderwetse naam, die precies bij het dorp past - is een liefdesweek-enduitstapje waard. Wees evenwel gerust, we sturen je niet naar een vergeeld, oud ansichtkaarthotel. Eigenaar Mark Boeljon weet namelijk hoe hij zijn gasten moet inpakken. Dat klinkt negatief, wat absoluut niet zo bedoeld is, want zeg nu zelf: als je ergens gaat eten/drinken/



BEDIENING: ★★★★★
KEUKEN: ★★★★★
WIJNKAART: ★★★★★
AANKLEDING: ★★★★★

logeren, wil je volledig verzorgd en gepamperd worden. Alles moet kloppen. En de jonge Boeljon begrijpt dat. Zijn restaurant (en ook het hotel, maar dat laten we nu even buiten beschouwing in verband met redenen) oogt modern met een klassieke touch. Sobere kleuren in combinatie met meer weelderige lampen, u kent het wel. Ook prettig: de stoelen zijn meer dan comfortabel. Wel zo handig als je een gangetje of zes weg moet werken. Bovendien houden we ervan als je wat ruimte hebt in een restaurant en niet - in het kader van hipheid danwel ruimtegebrek - bij je tortelduivende burens op schoot zit. Die ruimte is er, daar in De Posthoorn. Daarnaast is er een meer dan fantastische rookruimte met een haard (nep, maar toch) en lederen fauteuils. En na het diner kun je dus ook nog blijven slapen in de prachtig ingerichte en van alle luxe voorziene kamers. Nogmaals: Mark Boeljon begrijpt het.

CUNO ZEGT:

Michelin's wegen zijn soms ondoorgroendelijk. Waarom wordt het bekendste restaurant van Zuid-Limburg steeds maar niet met een in onze ogen welverdiende derde ster gelauwerd, terwijl het gemiddelde snackkot in de banlieue van Dijon zonder schroom wél een ster van de bandenfabriek op z'n deur krijgt genageld? Waarom De Posthoorn hem afgelopen december ook kreeg toebedeeld, dat snappen wij wel. Het mooie glas Gosset champagne verraadt bij binnenkomst al een professionele aanpak. Ons eerste voorgerecht is een kalfslende van het Gasconne rund met een schuim van parmezaan, een frisse groene asperge en wat pompoen. Mooi van smaak en structuur, hoewel een tikje laffig door weinig zout. De kalfszwezerik met kreeftensaus en zilvervliesrijst maakte ons echter weer helemaal blij. Dat de chef-kok een waaghals is, laat hij doorschemeren in het hoofdgerecht. Een mooi gekonfijt kwarteltje met paddenstoelen en witlof, en daarbij een puree van aardappel en rucola. Daar had het bij moeten blijven, maar de chef knalde een flinke dot eendenlever op de kwartel. Maar goed, we zijn geen zeurpieten, dus ging het bordje schoon op. Al was het maar door de perfecte combinatie met de Château Les Ormes de Pez 2005. Ga je naar De Posthoorn? Jazeker, voor de ambiance en topservice gecombineerd met een mooie menukaart en natuurlijk voor de chef, die zich allezeus uit de naad gaat werken om zijn ster te prolongeren. ❖



RECEPT: JARNO'S ZEEBAARS MET KROKANTE SCHUBBEN

Chef-kok Jarno Eggen, van het Giethoornse sterrenrestaurant De Lindenhof, schonk ons zijn recept waarmee hij tijdens de internationale kookwedstrijd Copa Jerez (zie ook volgende pagina) in Spanje, het predicaat Beste Kok Van Het Toernooi won.

Ingrediënten:

Frituurolie, 4 stukjes zeebaars van 100 gr., 10 kalamata-olijven gehalveerd, 4 dunne plakjes pata negra ham, 1 dl olijfolie, mespuntje knoflookpuree, 1 dl soja-saus (op hout gelagerd), 1 tl gehakte peterselie en bladselderij, rasp van een halve citroen.

Bereidingswijze:

Meng voor de vinaigrette de olie, soja, knoflook, kruiden en de citroenschil. Giet kokende olie over de schubkant van de zeebaars, breng op smaak met zout en leg hem daarna nog even heel kort in de oven op 180 graden. Lepel de vinaigrette in een bord met een diepe kuil, plaats hier de vis op en leg de olijfjes eromheen. Drapeer als laatst een plakje pata negra ham op de vis.

CUNO GEEFT LES

Dat Griekenland niet alleen maar bekend is van sexeilanden, coma veroorzakende raki en laffe souvlaki, dringt langzaam door tot de Westerse wereld. De keuken begint onder meer door invloed van Italië een steeds acceptabeler niveau te krijgen en de wijnen behoren inmiddels tot de nog onbekende top van Europa. Niet zo vreemd dus dat Sailing Cruises in Comfort van 16 tot 23 mei een prestigieuze zeiltocht langs de Griekse en Turkse kusten organiseert. Zeilen, eten en drinken in een ultraluxe omgeving, en tussendoor op gezette tijden een privé-college over Griekse wijnen, verzorgd door schrijver dezes. Kijk voor prijzen en inschrijving op:

www.scicsailing.eu
of bel 0629063180



**'HET MAG
WAT KOSTEN
ALS JE
KONIJNTJE
WIL VER-
WENNEN.'**

VERWENNEN

Wij laten ons poppetje bij voorkeur elke dag blijken dat wij haar een geweldig sexueel en mooi en intelligent meisje vinden. Zodoende nemen we ons krokettekindje graag mee uit eten. En dan niet naar de lokale kwaletaria, maar naar heuse restaurants. Dat zouden meer mensen moeten doen. Vandaar een tip: neem je duifje eens mee naar Vinkeles, het restaurant van het hoofdstedelijke design-hotel The Dylan. Dat is uitgeroepen tot een van de tien meest romantische restaurants van het land en heeft bovendien een menu vol imponeergerechten (die ook nog lekker zijn) en een wijnkaart waar je bleek van wordt. Wel even sparen, want goedkoop is het niet. Aan de andere kant: het mag wat kosten als je je konijntje wil verwennen.

www.dylanamsterdam.com



WIE IS CUNO?

Wars van stoffig geneuzel leidt Playboys wijn- en culinair journalist Cuno van 't Hoff (39) ons op eigengereide wijze door de wereld van het betere eten & drinken.



SIXTY MINUTE LUNCH

Niet zo lang geleden, toen IJslandse banken nog bestaansrecht hadden, vreten gladde bankemployees in een té fout pak en met te veel boter op het hoofd zich - ten koste van onze Zilvervlootrekening - tijdens lange lunches helemaal vol. De hemel zij geprezen: ook zij moeten zich nu weer achter hun bureautje nestelen om ons zuurverdiende geld te bewaken. Toch een stiekeme tip voor deze rakkers (en ook voor jou): doe de Sixty Minute Lunch bij het hoofdstedelijke Hotel De l'Europe. Voor € 49 per persoon krijg je binnen een uur een driegangendiner voorgeschoteld. Dat is een mooi stukje besparen.

www.leurope.nl



CUNO TEST SHERRY

Sherry zou uitsluitend gedronken worden door bekrulspelde buurvrouwen in groezelige negligés. Dat klopt. En dat is eeuwig zonde. In en rond het Spaanse Jerez de la Frontera, het gebied waar deze versterkte wijn uitsluitend van witte druiven wordt gemaakt, wordt het met vaten tegelijk in het keelgat gegoten. Júist ook vanwege zijn gastronomische inzetmogelijkheden. Het bocht dat in de buurt-super ligt, is slechts een slap aftreksel van de échte sherry's. In Jerez wordt ieder jaar een prestigieus concours gehouden, de Copa Jerez. Alleen de allergrootste chef-koks en hun sommeliers strijden om de beste combinatie tussen hun gerecht en de Spaanse godinnendrank. Playboy zag hoe Jarno Eggen en Cindy Borger van sterrenrestaurant De Lindenhof als *overall* winnaars terugkeerden naar Nederland. Wij gooiden drie sherry's op de testbank en lieten ons probleemloos wegblazen door de fantastische smaken.

Kijk ook op: www.vinos-dejerez.nl

**'HET BOCHT
UIT DE
BUURT-
SUPER IS
SLECHTS
EEN SLAP
AFTREKSEL
VAN DE
ECHTE
SHERRY'S.'**

WAT ZEGT DE EXPERT

Jarno Eggen, de met goud behangen 31-jarige winnaar van de Copa Jerez 2009: 'Het is zo simpel. Sherry is ongelooflijk zuiver, waardoor je bij elk gerecht een passende sherry kunt vinden. In ons tweesterrenrestaurant De Lindenhof gaat geen wijnarrangement meer op tafel zonder een glas van dit heerlijke vocht. Lichte, ziltige bij zeevruchten en een rijke, zwaardere - zoals de Palo Cortado - bij meer complexe gerechten.'



GUTIERREZ COLOSIA FINO DRY

De 'fino' wordt beschouwd als de meest toegankelijke en ook meest gedronken sherry van allen. Een licht frisse wijn die ijskoud zowel als aperitief als in combinatie met vis, kaas en droge hammen wordt gedronken. De druiven worden geperst en vergist, waarna het sap lange tijd in houten vaten wordt bewaard. Bovenop de wijn ontstaat een 'deken' van gistcellen - de flor - die de wijn afsluit voor teveel zuurstof. Hierdoor ontstaat na een jaar of vijf de voor deze wijn zo typische, zuivere, elegante en notige smaak. Sommelier Cindy schonk hem uit een megagrote decanterfles naast de zeebaars (voor recept, zie vorige pagina), wat de jury deed kirren van geluk.



APOSTOLES PALO CORTADO VIEJO 30 YEARS OLD

Een enorm glas werd onder onze neus geschoven, gevuld met een rijke sherry die bijna uit elkaar barstte van gedroogde pruimen, amandels en een shot drop. Deze uiterst zeldzame sherry, met twintig procent alcohol, wordt beschouwd als de meest complexe van allemaal. Dertig jaar heeft hij in eikenhouten vaten liggen rijpen, om al die aroma's te verzamelen. Het grote glas zorgt ervoor dat al die aroma's langzaam vrijkomen en een bescheiden doch ingewikkelde dans kunnen uitvoeren. Daar kan geen eenpansmaaltijd bij, daar moet je rijk bij eten. En zo geschiedde. Spare ribs - jawel - met meloen, eendenlever en knapperige aardappelskussentjes.



ZULETA MOSCATEL

In Nederland word je bij bijna elk nagerecht dat een beetje gewicht heeft - zoals chocolade of notentaart - doodgegooid met Pedro Ximénez. De dikke, bijna stroperige sherry die zelfs een flink stuk blauwe kaas nog de strot afsnijdt. Dit keer niet. Naast de crème van kerrie en koffie, die tussen flinterdunne biscuitjes zat, omzoomd met speculaaskruiden, werd een heerlijk glas halfzoete moscatel gezet. Deze van muskaatdruiven gemaakte sherry blijft altijd fris en rijk, zonder dat hij zijn broodnodige zuren verliest. En zo bleek. Prachtig mooie nootmuskaataroma's met een heerlijk zoetje. Een goddelijke combinatie.