

Koken met buikgevoel

'Of er ook een kinderstoel moet klaarstaan?' Die telefonische vraag waarmee de gastvrouw onze reservatie afrondde, hadden we niet verwacht. Net zomin als het kleurboek en de potloden waarmee de tafel was ingedekt. Wel altijd leuk voor jonge en moeilijke eters.

De Kruidenmolen

> Dorpsstraat 1, 8420 Klemskerke-De Haan, 059/23.51.78, www.kruidenmolen.be
> Gesloten op woensdag en donderdag

Anticiperen op verwachtingen. Voor Veerle Quintens is het vanzelfsprekend. Bedien de gasten zoals je zelf wil bediend worden, lijkt haar credo. Als gastvrouw van bistro De Kruidenmolen zorgt ze onmiddellijk voor een veilig thuisgevoel. Samen met echtgenoot en chef Stijn Bauwens runt ze een horecazaak die niet alleen op culinair vlak als een schoolvoorbeeld van goed bestuur geldt. Het duo koos van bij de aanvang voor een laagdrempelige en kwaliteitsgedreven bistroformule. Merkwaardig omdat chefs met talent en een pedigree zoals die van Bauwens meestal ambitie voor Grote Gastronomie koesteren. Proberen in de voetsporen te treden van de meesters waar ze het vak geleerd hebben.

Het staat voor de meeste jonge chefs in de sterren geschreven. En daar is op zich niets mis mee. Maar de weg naar de top is hard, lang en onvoorspelbaar. Bauwens koos voor een type restaurant waar hij – en met hem zoveel andere topchefs – graag op een vrije dag de benen wil strekken. No-nonsense smaakkeuken op basis van eerste keus terroirproducten met diep respect voor traditie en nog een beetje ruimte voor een culinaire kwinkslag. De werkwoordloze zin leest als een commerciële blauwdruk voor succes. Merkwaardig dat deze formule in het uiterst competitieve horecalandschap zo weinig navolging vindt.

Bauwens studeerde geen marketing om het culinaire gat in de restaurantmarkt te ontdekken. Hij volgt gewoon letterlijk zijn buikgevoel. Tegelijkertijd verweeft hij ervaring en kennis uit zijn leertijd op subtiele wijze in zijn oeuvre. Met mentor Geert Van Hecke (De Karmeliet) deelt hij smaak en talent om de lekkerste stuk-



ken van het varken smaakrijk te verwerken. Bij grootmeester Attilio Basso (L'Ecailler du Palais Royal) begrijpt hij dat waarachtigheid dikwijls in eenvoud te vinden is. Bauwens leert bij hem garnaalkroketten maken en verbetert zelfs zijn illustre recept door de garnaalkop-

pen in een rijk geschakeerde groentebouillon te koken. Tussen De Panne en Het Zoute zal men niet makkelijk zo'n lekkere garnaalkroketten vinden. Aan de typisch krokante en smeuïge textuur en fijne garnalensmaak voegt Bauwens een frisse, fruitige en kruidige dimensie toe (13,50 euro). Evenveel zin voor smaakschakering vinden we terug in een sappige salade van varkensvlees met linzen. Deze laatste zijn koud opgewerkt met mosterdvinaigrette. Daarop verschijnen fijne stukjes chorizoworst, gegaarde varkenswangetjes met vinaigrette van frambozen- en rodevijnazijn, olijfolie, mosterdzaadjes en sjalot, met daarbovenop dun gesneden, in ganzenvet gekonfijte varkensnek die eerst een nacht met kruiden droog gemarineerd wordt.

Bij Stijn Bauwens schuiven collegachefs graag aan

Deze contrastrijke combinatie van koud en warm topt de chef af met een saus op basis van onder meer soja, honing, gember, sambal en worcestersaus die onder de salamander licht kleverig begint te karamelliseren (15,50 euro). Als tussengerecht laten we krokant gebakken kalfshersenen aanrukken. Ze baden knapperig in een zachtzure en pittige tortue-saus met kappertjes, augurken, champignons en kwarteleitjes (15,50). Ook dit gerecht scoort als een echte smaakbom. Hoofdgerecht is een stuk staartvis. Gepaneerd met panko en currykruiden verschijnt de moot met typische sappigheid fijn gekorst op het bord. Voor de begeleidende saus gebruikt de chef kokosnootmelk waarin citroengras structuur en parfum brengt. Fijn gestoofde worteltjes en witloof zijn in deze compositie verrassende inheemse maar daarom niet minder smaakrijke garnituren. Tot slot nog twee belangrijke dienstmededelingen: reserveren is een must en enkel cash is koning. ■