

HMMM... MET HESSE

Tekst en foto's Patrick Hesse



Restaurant 'Docks Fish & Grill' in jachthaven Kortenhoeve

Een passie voor koken en gastvrijheid met een hoofdletter

Ik houd ervan, van mensen die van heel jongs af aan al exact weten wat ze willen in het leven. Mijn nichtje Kayleigh zei toen ze acht jaar oud was al zonder twijfel dat ze orthodontist wilde worden. Na de mavo, havo en het vwo studeert ze dit jaar cum laude af in de tandheelkunde om meteen door te studeren totdat ze haar doel heeft bereikt. Waar een wil is, is een weg. Deze passie en gedrevenheid vind ik ook vanavond, als ik met collega Peter Bakker een vorkje ga prikken bij 'Docks Fish & Grill' in Kortenhoeve.

Op zo'n tien minuutjes rijden van De Ronde Venen ligt in dit waterrijke natuurschoon, middenin een jachthaven, het buitengewoon gezellige restaurant van Mijdrechter Jeroen van Beers. Bij binnenkomst worden we hartelijk door hem begroet en bij deze eerste ontmoeting ben ik, zonder ook nog maar iets geproefd te hebben, binnen een paar minuten fan van Jeroen. Wat een passie voor zijn vak, heerlijk! Mijn avond kan al niet

"Sinds juni", antwoordt Jeroen met gepaste trots op mijn vraag wanneer hij eigenaar is geworden van deze mooie locatie. Een heuse droom die uitkwam voor Jeroen, die al op zeer jonge leeftijd een diepgewortelde passie voor koken ontwikkelde. Toen hij zich op het VeenLanden College door het eerste jaar had geworsteld, begreep zijn moeder ook dat er geen houden meer aan was en ging hij naar de koksopleiding in Amsterdam.



Eigenaar Jeroen Beers.

meer stuk. In het restaurant zelf worden we hartelijk begroet door een paar andere gasten uit Mijdrecht, bekenden van Peter en regelmatige lezers van mijn rubriek, wat natuurlijk een geweldige 'ego-boost' geeft. We nemen plaats aan een tafel bij de behaaglijke open haard, die direct een huiselijk gevoel geeft.

Daar viel alles op zijn plaats. Sinds hij de scepter zwaait over Docks kan hij precies doen waar hij al die jaren naartoe gewerkt heeft: samen met zijn sous-chef Luuk elke avond prachtige gerechten creëren voor hun gasten en ze met veel passie vertellen over de ingrediënten. Wij kijken rond in de aangename

ruimte. 'Veel hout' is het eerste wat in mij opkomt... Geheel passend voor deze locatie is ook de grote vitrine gevuld met ijs en de vangst van vandaag. Achter de vitrine werkt Jeroen graag, die is zo gelegen dat de gasten kunnen zien hoe hun gerechten worden gecreëerd.

Na een voortreffelijke amuse in de vorm van een maïssoepje met kippenbouillon wikken en wegen Peter en ik wat we zullen eten. Op de zo juist geïntroduceerde kaart staan naast visgerechten ook prachtige vleesgerechten en als echte carnivoren neigen we daar natuurlijk naar. Wanneer Jeroen onze twijfel ziet, vertelt hij over 'de vangst van de dag': dagverse producten, die dus variëren, met altijd drie vaste gerechten. De hartstocht waarmee Jeroen over de voorbereiding praat, heeft Peter over de streep getrokken. En ik (het vlees is zwak, zullen we maar zeggen) ga voor een van mijn 'all-time favorites': de rib-eye. Om toch een aantrekkelijk visgerecht te proeven, kies ik als voorgerecht de 'Sashimi van zalm, coquille, tonijn, soja en wasabi'. Peter gaat voor de 'Hollandse garnalen met cocktailsaus, kwartelei en toast'. De beide voorgerechten zien er uit als plaatjes en het wordt stil aan tafel. Met een brede glimlach en een duim omhoog antwoorden we Jeroen op zijn vraag of het smaakt. In één woord: verrukkelijk!

Langzaam druppelt het restaurant vol. Jeroen en Luuk zijn goed op elkaar ingespeeld en op elke tafel worden de gerechten met veel plezier geserveerd en gepresenteerd. Als het tijd is voor het hoofdgerecht gaan we er goed voor zitten. De roodbaars van Peter wordt vergezeld door mosselen. Het blijkt de eerste keer te zijn dat Peter mosselen eet... "Echt waar?" De ongelovige gezichtsuitdrukking van Jeroen spreekt boekdelen. Mijn hoofdgerecht, de 'rib-eye dry-aged 200 gram' wordt bijgestaan door uien-ketchup en barbecuesaus. En als bijgerecht is er een primeur: de 'Crisps Friet' van McCain. Jeroen

legt uit: "De boot van de directeur van McCain ligt hier in de haven, vandaar dat wij dit al kunnen serveren." Gezien de snelheid waarmee wij het mandje friet verorberen, zou men nu al kunnen spreken van een daverend succes.

Mijn rib-eye is voortreffelijk, wat een topstuk vlees zeg. Peter is wederom opvallend stil, de roodbaars is een succes en de mosselen zijn ook voor herhaling vatbaar.

Na al dit lekkers loop ik even de keuken in, waar Luuk geconcentreerd aan het creëren is. Op de achtergrond een muurgrote foto van een vissersvloot, zelfs in de keuken is er een geweldige sfeer. We kunnen natuurlijk niet op huis aan zonder een dessert. Ook dit is geen makkelijke keuze, er staat een aantal lekkere nagerechten op de kaart. Peter kiest een klassieker: 'Crème brûlée met kardemom en vanille-ijs'. Mijn oog is gevallen op de 'Carrot cake met limoen en bloedsinaasappel-sorbet'. Een perfect einde van een voortreffelijke avond. We nemen afscheid van heren die koken als passie hebben en gastvrijheid

met een hoofdletter schrijven. Wanneer u een avond wilt genieten, is Docks een dikke aanrader: voor liefhebbers van vis én vlees heeft Docks enkele magnifieke gerechten op de kaart staan. De bus van De Groene Venen rijdt weer richting De Ronde Venen met aan boord twee tevreden mannen...



Restaurant Docks Fish & Grill
Moleneind 5, Kortenhoeve
tel. 035-5250087
info@restaurantdocks.nl
www.restaurantdocks.nl
Maandag & dinsdag gesloten,
woensdag open vanaf 17 uur,
donderdag tot en met zondag open
vanaf 12 uur.

Valentijnactie Docks

Kom op Valentijnsdag gezellig dineren met je beste vriend/vriendin of met de liefde van je leven.
3-gangen share dining-menu à € 37,50 p.p., incl. een glas Prosecco met een amuse bij binnenkomst en koffie of thee na afloop.

Voorgerecht:

Docks entreeplank (proeverij van voorgerechten)

Hoofdgerecht:

Keuze uit: Kabeljauw met verse pasta, kappertjes, knoflook, tomaat, olijven en basilicumolie

of Gegrilde Steak met Stroganoff-, peper- of champignonsaus

Dessert:

Grand Dessert met koffie of thee

