

KOKEN MET (DE) STERREN

Fotografie: Daniel Maissan | Tekst: Suzanne Bergman

Enoteca heeft sterallures! Schrik dus niet als er af en toe een sterrenkok de Enotecakeuken overneemt om een aantrekkelijk geprijsd viergangenmenu te bereiden.

Het concept hiervan komt van Sterrenkoks.nl: Nederlandse koks met minstens één michelinster op hun naam, hebben hierin hun krachten gebundeld om ook eens op een andere locatie dan in hun eigen keuken te kunnen koken. Kunnen ze zelf niet op een aanvraag ingaan, dan is er altijd een culinaire collega die wél beschikbaar is. Voor Enoteca bijten Peter Gast en Niven Kunz op 25 september en 27 november 2011 het spits af en koken dan voor € 36,50 op geheel eigen wijze vier heerlijke gangen. Maar niet voordat ze eerst eens even grondig aan de tand zijn gevoeld.

www.sterrenkoks.nl

Niven Kunz

Leeftijd: 30 jaar

Begonnen als: stagiair bij De Librije in Zwolle (3 michelinsterren)

Nu: eigenaar van restaurant Niven in Rijswijk

Sterren: 1 michelinster voor restaurant 't Raethuys in Wateringen; 1 michelinster voor restaurant Niven

Wapenfeit: Op zijn vierentwintigste ontving hij de ster voor 't Raethuys, waarmee hij de jongste Nederlandse chef-kok ooit is die een michelinster kreeg.

Hollandse Michelinpot

1. Wat ga je koken voor de gasten van Enoteca?

De Hollandse pot! De Nederlandse keuken is namelijk 'mijn' keuken. Ik neem daarbij altijd het vegetarische gedeelte van een gerecht als uitgangspunt; ik hou ontzettend veel van groentes. Dus bedenk ik eerst dat ik bijvoorbeeld een salade met gegrilde rode biet ga maken, en breid dat vervolgens uit met coquilles of een stuk vlees dat daarbij past.

2. Wat heb je met de stad Amsterdam?

Ik ben in januari naar Amsterdam verhuisd omdat mijn vriendin er woont. Zij wilde absoluut niet richting Den Haag - waar ik woonde - komen, dus kwam ik naar haar toe. Ik ben erg gecharmeerd van Amsterdam. Niemand let hier op je; dat vind ik prettig. Er wordt al vaak genoeg op me gelet. Nu nog even een fiets kopen en dan voel ik me helemaal thuis!

3. Wat is je lievelingsingrediënt?

Rode bietjes. Je kunt er alle kanten mee op: gegrild, als mousse, sorbet, granité of soufflé - ze zijn multi-inzetbaar. Ook qua smaak. Die is aards van zichzelf, maar met een rode wijnazijn is hij juist weer heel fris. Ik eet ze het liefst zoetzuur gemarineerd en lauwwarm in een salade.

4. Pasta of pizza?

Pizzabodems zijn vaak zo'n slappe bende, dus geef mij maar pasta. Daar kan je je tenminste mee uitleven. Hoewel ik moet bekennen dat ik niet zo veel met pasta werk. Heel soms maak ik wel eens cannelloni, maar als rechtgeaarde Hollandse jongen gebruik ik eigenlijk altijd aardappels. Die zijn lekkerder dan pasta.

5. Berlusconi of de paus?

Berlusconi. Ik vind het wel een grappige man; een klein boefje is het. Ik heb helemaal niets met de kerk, dus ook niet met de paus. Het kan toch niet gezond zijn dat een man geen vrouw en geen seks mag hebben? Dat is vragen om ellende.



'Heel soms maak ik wel eens cannelloni, maar als rechtgeaarde Hollandse jongen gebruik ik eigenlijk altijd aardappels'

Peter Gast

Leeftijd: 33 jaar

Begonnen als: als derde commis bij het Marriott Hotel in Londen

Nu: eigenaar van restaurant 't Schulten Hues in Zutphen

Sterren: 1 michelinster voor 't Schulten Hues

Wapenfeit: Tussen zijn overgang van toprestaurant Kaatje bij de Sluis naar niet minder grote naam De Librije, werkte hij elf dagen bij Van der Valk.

Koning Krab

1. Wat ga je koken voor de gasten van Enoteca?

Specifieke Schulten Hues-gerechten, dus hedendaags, seizoensgebonden, licht verteerbaar en met veel groenten en kruiden. We koken bewust niet Italiaans omdat we het juist leuk vinden onze eigen keuken uit te dragen.

2. Wat heb je met de stad Amsterdam?

Als ik naar Amsterdam ga, is het altijd voor iets leuks. Om te koken, uit eten te gaan of er een nachtje door te brengen. Het wordt dan ook vaak laat, dus dan weet je het wel. Alleen maar positieve associaties dus! Hoewel ik één keer ben weggestuurd bij De l'Europe, maar dat is tien jaar geleden, toen ik iets te veel bier op had op Koninginnedag...

3. Wat is je lievelingsingrediënt?

Noordzeekrab. Ik kook sowieso het liefst met schaal- en schelpdieren omdat die licht en fris zijn en zich goed laten combineren. Maar daarbinnen is krab mijn absolute favoriet. Het is nergens mee te vergelijken. De smaak is romig, de structuur verfijnd; uniek gewoon! Toegegeven, het kost veel tijd om het te bereiden, maar dat is het ook meer dan waard.

4. Pasta of pizza?

Het is allebei lekker op zijn tijd, maar ik kies voor pasta om de veelzijdigheid ervan. Maar dan wel echt Italiaans bereid en niet volgens de Hollandse verbastering die je in veel zogenaamd Italiaanse restaurants hier ziet. Daar donderen ze een willekeurige tomaat in de saus in plaats van tijd en aandacht te besteden aan verse, passende ingrediënten.

5. Berlusconi of de paus?

Met beiden heb ik niet veel, maar doe dan maar Berlusconi. Dan heb je af en toe nog eens een feestje. Al die troelala om de paus heen; het is niet aan mij besteed. ☺



'Als ik naar Amsterdam ga, is het altijd voor iets leuks'



Prijs: € 59,99

Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum
www.sterrenchefs.nl

#Sterrenchefs

De portretten bij dit artikel zijn van fotograaf Daniel Maïssan. Hij fotografeerde het afgelopen jaar de markante koppen van alle sterrenchefs van Nederland en verzamelde die in een boek. Naast 103 prachtige portretten bevat het boek ook evenzoveel handgeschreven recepten van de chefs zelf. Vijftien chefs vertellen op persoonlijke wijze over hun drijfveren en inspiratie.