

*Sven Nijenhuis ontvangt
Otto Nijenhuis*

Chef's Table

Dit najaar staat Sven Nijenhuis als chef-kok aan het fornuis van het compleet gerenoveerde Château Wittem. En hoewel de keuken nog niet geopend is krijgt Chef's Table een uniek voorproefje van de nieuwe ster aan het culinaire firmament. Hoe dat kan? Vader en topchef Otto Nijenhuis stelt graag de keuken van Château St. Gerlach ter beschikking. Een middag in de keuken met vader en zoon Nijenhuis: dat moet wel goed smaken.

TEKST: KARIEN GOESSENS | FOTO'S: ANNE LEFEVRE

GEGETEN

krab | langoustine | avocado | kerrie
foie gras | amandel | kers
groene appel | kokos | witte chocolade | limoen

Maandagochtend en terwijl de meeste restaurants gesloten zijn rammelen er potten en pannen in de keuken van Château St. Gerlach. Sven loopt af en aan met verse kruiden en levende krabben. Als kersverse chef van Château Wittem mag hij het bijbehorende restaurant Julemont opnieuw op de kaart zetten. De verwachtingen en zijn ambities zijn torenhoog, want als zoon van de befaamde Otto Nijenhuis heeft hij nooit anders dan topkwaliteit gekend. Vandaag staat hij in de keuken met zijn vader, Executive Chef van het intimiderend mooie kasteel. “Op het moment zit Château Wittem middenin een grootschalige renovatie. Het wordt fenomenaal, maar de keuken is nu nog niet klaar. Gelukkig kan ik hier terecht en laten zien wat de smaak van Wittem wordt.”

KINDERSPEL

Otto stelt de keuken graag open voor zijn zoon en heeft er geen enkele moeite mee om tweede viool te spelen. “Hij is vorig jaar aangesteld als Chef en natuurlijk ben ik apetrots. Hij is het hele weekend in de weer geweest. Wat kan ik doen, Chef?” Niet veel op het moment.



“Die langoustine is perfect, daar moet je ook niet teveel mee stoeien”

Otto veegt hier en daar wat kruimels weg, maar Sven heeft het voorgerecht onder controle en werkt gestaag door. Familie Nijenhuis kookt al drie generaties op hoog niveau. Otto’s opa begon een bakkerij in Lichtenvoorde. Later werd dit een restaurant en de bloeiende horecazaak wordt tegenwoordig gerund door Otto’s broer en zus. Otto zelf maakte naam en faam in Limburg en wist restaurant Juliana naar twee Michelinsterren te koken. “Sven groeide op in de keuken vond het prachtig. Toen zijn broertje werd geboren, kon hij net lopen. Maar toen al werd

het kraambezoek getraakteerd op zijn kookkunsten. En maar roeren in potten en pannen en rondlopen. ‘Sven, wat ben je aan het doen?’ ‘Lekker koken!’ riep hij dan. “Ondertussen heeft Sven geen tijd om herinneringen op te halen, hij is duidelijk ‘lekker aan het koken’. “Toen hij me vertelde dat hij ook kok wilde worden, vond ik dat prachtig en hij kon zeker bij mij in de keuken beginnen. Wel in de afwas natuurlijk!” Sven werkte niet lang in de keuken van zijn vader. “Hij was er duidelijk over dat ik beter elders aan de slag kon gaan. Niet zozeer omdat hij me voor zou trekken, eerder omdat hij bang was te hard te zijn. “En niet onterecht, want terwijl Sven het vlees uit de





krabbenpoten plukt, haalt Otto herinneringen op aan met een anekdote uit het verleden. "Weet je nog Sven, toen je die zomer bij mij in de keuken werkte en we een 'treintje' hadden gemaakt. Jij was verantwoordelijk voor de champignons, maar aan het einde van de champignons waren er nog vijf borden over." Aan de blik te zien, weet Sven het nog. "Jij ging toen flink tekeer, zeg. Na die zomer ben ik mijn eigen weg gegaan om op andere plekken ervaring op te doen."

EERSTE STAPPEN IN DE KEUKEN

"Bij de Leuf in Ubachsberg bleef ik twee leerjaren, omdat het zo goed beviel. Dat tweede jaar kregen ze ook een tweede Michelinster, prachtig om bij te mogen zijn. Ook bij Da Vinci was ik aanwezig op het moment dat ze de tweede ster kregen. Daar leerde ik ook de fijnere kneepjes van de patisserie. Als chef heb ik veel geleerd van dat fijnere werk. Uiteindelijk wilde ik toch ook buiten Limburg werken en dat vond ik bij Parkheuvel en Ivy in Rotterdam. Ik leerde klassieke smaken combineren met moderne keuken en vond meer en meer mijn eigen weg." Otto kijkt toe hoe Sven de laatste hand legt aan het voorgerecht en gaat er eens goed voor zitten. Een eerste hap van het avocadorolletje



"Toen hij net kon lopen, stond Sven al te roeren in potten en pannen"

met krabsalade. Een beetje kerrie/langoustine vinaigrette erbij en een krakend stuk kroepoek. "Mooi Sven. Erg lekker. De lichte en frisse smaken gaan goed samen. En dan nog de langoustine erbij, gewoon nét gaar met een beetje limoenrasp. Daar moet je ook niet teveel mee stoeien. Decadent, maar toch simpel."

SMELT OP DE TONG

Het tweede voorgerecht doet er nog een schepje bovenop. Boterzachte foie gras krijgt een likje stroop en de klassieke combinatie met kersen dikt het zoete van de foie gras aan. Maar Sven laat zoet en romig niet teveel overheersen en serveert de

kersen in de vorm van een frisse sorbet op een bedje van bieslook en amandelschaafsel. Krokante chips van foie gras geven het gerecht nog een hartige duw in de rug. Otto legt minutieus een paar blokjes gelei van amaretto op een bord. Vijf stuks, daar waar Sven het bij vier houdt. Een blik op elkaars bord en een lichte zucht van Sven. Otto weet het perfectionisme van zijn zoon wel te waarderen. "Zo kom je ergens, je moet wel streven naar het beste en dan je eigen draai eraan geven. Ik zie dat Sven de laatste jaren echt is gegroeid in de keuken. En dat met allemaal die nieuwe technieken. Als ik soms zie wat chefs tegenwoordig

Sven Nijenhuis deed als leerlingkok ervaring op bij sterrenrestaurants de Leuf en Da Vinci. Daarna bij Parkheuvel en Ivy in Rotterdam. Vervolgens stond hij in de keukens van Beluga Loves You en werkte hij als sous-chef bij het Arresthuis en La Source. In 2018 volgde hij Eric van de Weijer op als chef van restaurant Julemont te Château Wittem.

SVH Meesterkok Otto Nijenhuis volgde Toine Hermsen op bij het befaamde restaurant Prinses Juliana in Valkenburg en kookte daar een tweede ster erbij. In 2004 werd hij chef de cuisine van Restaurant Château St. Gerlach. In 2017 droeg hij de functie over aan Guido le Bron de Vexela en bekleedde hij een meer aansturende rol als Executive Chef van de drie restaurants en afdeling banqueting van Château St Gerlach. Hij verwierf naam en faam door zijn liefde voor vergeten groente en streekproducten als het Geuldallam.

allemaal doen. Het lijken wel alchemisten.” Het is nog vroeg in de middag, maar dat weerhoudt Sven er niet van het bord schoon te eten. “Mijn moeder werkte ook in het restaurant en we aten vroeger altijd warm tussen de middag. Eigenlijk ben ik niet anders gewend.” De borden komen zó schoon van tafel dat er weinig afwas nodig lijkt te zijn. “Bij Ralf Berendsen van La Source heb ik als sous-chef veel geleerd over smaakcombinaties. Hij zoekt altijd hoe je nóg meer smaak uit je ingrediënten kan halen. Ik wist wel dat ik ooit chef-kok wilde worden

en uiteindelijk heb ik er ook over gedacht om de Leeuw over te nemen. Mooi natuurlijk als het in de familie blijft, maar ik ben geboren en getogen in Limburg. Ik ben thuis in het Heuvelland en mijn vriendin Joëlle ook. Nu woon ik ook vlakbij mijn ouders, lekker barbecueën in de zomer en discussiëren over de beste garing van het vlees op de grill.”

EIGEN STEMPEL

Met de aanstelling als chef van Château Wittem is Sven dus echt thuisgekomen. “Joëlle is daar gastvrouw en we staan echt aan het begin van een nieuwe periode. Toen ik begon bij Wittem stond de renovatie al snel voor de deur. Ik heb dus maar een paar maanden in



“Dit najaar zet Sven zijn keuken bij Château Wittem op de kaart”

de keuken kunnen staan, maar dit najaar gaat het echt beginnen. Ik kijk er ontzettend naar uit.” Sven heeft genoeg tijd gehad om zijn gerechten te perfectiëren en drukt letterlijk een stempel op het nage-recht door het wapen van Château Wittem in witte chocolade te drukken. “Die stempel heb ik laten maken, dan wordt het toch echt een dessert van Château Wittem, ook al zijn we nu in Houthem. Het wapen komt terug in de cremeux van appel en op het bord verschijnt gestaag een zomers feest van groene appel, kokos, witte choco-

lade en limoen. Sven legt voorzichtig de appelsorbet ernaast en een paar welgemikte dotten kokos crème. Extra structuur komt van de witte chocolade crumble, de perfect getempereerde pastille en een knapperige groene appel. Otto glimt ondertussen bijna van trots. “Witte chocolade gebruiken in de zomer, dat is zo moeilijk, want het smelt al met 27 graden. En weer dat oog voor detail. Ik ben nooit zo secuur geweest, dat heeft ie niet van mij.”

Nog even zitten vader en zoon na te genieten op het terras. Maar stilzitten zit duidelijk niet in het bloed van de familie Nijenhuis. Voordat de koffie op is, gaat Sven alweer verder en schuift Otto onrustig op zijn stoel. Aan de slag! ■

krab | langoustine avocado | kerrie

Verbaas uw gasten met Sven's zomerse voorgerecht van krabsalade in een avocadojasje en delicate langoustine. De kerrie geeft het gerecht net dat beetje extra pit.

INGREDIENTEN

voor 4 personen

Krab salade

- 1 Noordzee krab
- 0,5 eetl. mayonaise
- 0,5 eetl. crème fraîche
- 1 limoen, zest en sap
- 0,5 Granny Smith appel
brunoise gesneden
- 1 avocado

Avocado crème

- 2 avocado's
- 1 tl. crème fraîche
- 0,5 imoen sap
- 0,5 sinaasappel (sap)
- peper en zout naar smaak

Kerrie mayonaise

- 200 gram mayonaise
- 2 dl zonnebloem olie
- 1 eetl. kerriepoeder
- gember siroop naar smaak
- langoustines (1 per persoon)
- tapiocameel

BEREIDING

Kook voor de krabsalade de krab 3 tot 4 minuten en breek de scharen open. Er zit ook vlees in de onderkant en de staart! Pluk het klein en maak het aan met de overige ingrediënten.

Snijd de avocado in de lengte en pel heel voorzichtig, zodat het donkergroene laagje vruchtvlies heel blijft.

Snijd in flinterdunne plakjes en leg naast elkaar met minimale overlap. Leg er krabsalade op en rol strak in.

Voor de avocado crème draait u de ingrediënten glad in de blender.

Verwam de olie voor de kerriemayonaise al roerende met het kerriepoeder in een pan. Laat afkoelen en meng dit in een kom met de mayonaise en gember siroop.

Bewaar een beetje kerrie-olie voor de opmaak.



Maak de langoustines schoon maar laat het staartje eraan zitten. Haal het darmkanaal eruit en gaar de langoustines. Maak van de koppen en schalen een gereduceerde bisque. Laat afkoelen tot lauwwarm en meng een beetje van de bisque 1:1 met de overgebleven kerrie-olie. Dit is de vinaigrette voor het gerecht. **Meng** vervolgens voor de kroepoek de overgebleven bouillon 2:1 met het tapiocameel in een steelpan en maak goed gaar. Smeer dun uit op een matje en laat uitdrogen. Breek stukken af en frituur de kroepoek. Kruid deze met kerrie peper en zout.

Maak het bord op met eetbare bloemen en eventueel wat dun gesneden radijsjes.