



Oosterse invloeden in Ubachsberg

Ambiance

Verbouwde boerderij met witgeverfde muren en stenen vloer. Ruime tafels, klassiek linnen gedekt. Voor bij mooi weer een intiem buitenteras.

Menukaart

Twee grote menu's (Inspiratie en Sensatie) vormen de hoofdmoot van de kaart, de gerechten daarvan zijn ook à la carte te bestellen. Bij voorgerechten voor € 32,50, bij hoofdgerechten voor € 42,50. De menu's variëren van € 75 voor vier gangen tot € 120 voor zeven gangen. Door de week is er ook een driegangsmenu voor € 50.

Wijnkaart

Indrukwekkende en uitgebreide kaart met veel klassewijnen uit de beste, mondiaal gespreide wijngaarden. Aan de prijs, maar wel op 'meer-sterren' niveau. De keuze zal veel gasten doen duizelen maar goed advies en uitstekende arrangementen zijn volop beschikbaar.



RESTAURANT DE LEUF

Dalstraat 2, Ubachsberg
T 045-5750226
www.deleuf.nl

5 chapeaus In elk opzicht uitmuntend

4 chapeaus Uitstekend restaurant,

prima service en ambiance

3 chapeaus Creatieve keuken, aanrader

2 chapeaus Interessant adres

1 chapeau Gemiddelde keuken

structie. Apart nog een krokant van sushirijst en nori met crème van paling. De koks komen het zelf enthousiast presenteren en uitleggen. Het andere gerecht is tarbot, gebakken en afgelakt met een soja-gembermarinade, compote van ui met shiitake en sherry en gepofte wilde rijst. Een schuimige saus op basis van beurre blanc en dashi. De tarbot is spettervers en heerlijk 'hard'. Daarbij spectaculair een Japanse saké van hoge kwaliteit en zacht lauwwarm geserveerd zoals het hoort. Onderdeel twee: Rutherford 2015 Chardonnay Carneros California, klassiek en fris. De twee rode wijnen worden voor de twee hoofdgerechten ingezet: een bijzonder rijke, subtiel zoet geconcentreerde Primitivo di Manduria van het huis Masseria Pietrosa en een klassieke, nogal discrete Barolo Riserva van Casheda Ghercina.



Ook van de hoofdgerechten wordt serieus werk gemaakt, zowel qua smaak als qua presentatie. Anjouduif met een crunch van tuinboon, compote van aubergine, gelakte aubergine, crème van miso, eigen jus en vinaigrette van steranijs. Een superbe cuisson en ondanks alle Aziatische invloeden blijft de duif overeind. Het tweede hoofdgerecht behelst zes weken gerijpte runderlende, zacht gegaarde en gerookte runderwang, compote van ui, crème van

bieslook, krokant van cèpes met crème van zwarte knoflook, saus Black Pepper met als separate begeleiding rendang met gepekeld groenten en een schuim van beurre noisette.

De aanvankelijk wat zoet lijkende Primitivo plooit zich wonderwel naar deze exotische weelde. Zelfs bij het dessert gaan we naar het Oosten, namelijk met ijs van de Japanse amarena-kers, krokant van kancel en een vinaigrette van Japanse kersenbloesem. Een rode Muskadel uit Zuid-Afrika van Rievtallegi wordt als dessertwijn geserveerd. De bloemige aroma's en de gedoseerde zoetheid passen goed bij dit zo complexe gerecht.

Het is duidelijk, restaurant De Leuf timmert aan de weg. Bij het jonge team komt de stoom uit de oren, ze willen zo graag. Met veel beleving aan tafel wordt ingespeeld om de wensen van met name het jongere publiek. Die ene Michelin-ster staat als een huis, de ambitie is méér. •

Dat de nog jonge chef Robin van de Bunt, samen met sous-chef Thijs Gerards, enkele maanden door Azië is getrokken voor een 'culinaire ontdekkingsreis', is het thema van de avond en dat valt te merken bij praktisch elk gerecht. Na de champagne Charles Heidsieck krijgen we een klassieke amuse die gecreëerd werd door de overleden oprichter Paul van de Bunt. 'Van de zee', dampend van de stikstof, met onder de nevelen heerlijke oesters en schelpen. Moeder Sandra houdt de regie, dochter Michelle zorgt voor een vlotte, eigentijdse bediening met de juiste toonzetting. Zij bedenkt ook het wijnarrangement die avond.

Het eerste gerecht is Balinese hete makreel, gepekeld en gebakken, en afgelakt met boembloe.

Daarbij zoetzuur van komkommer en een crème van citroenschil en dille en een vinaigrette op basis van ceviche. Daarnaast nog een rillette van gerookte makreel. Meteen Oosters dus, dit groen gekleurd spektakel. Gewaagd maar lekker. De Sauvignon 2015 van Seresin uit het Nieuw-Zeelands Malborough blijkt van een uitzonderlijke nauwkeurigheid.

Op het andere bord tartaar van tonijn, aangemaakt met de olie van korianderzaad en voorzien van krokante rijst, foreleitjes en een crème van rouille. Verfijnd en bijzonder smaakintensief. De Sauvignon past goed bij de tartaar maar overtreft zichzelf bij de makreel.

Dan komt een tartaar van St. Jakobsvrucht op tafel, aangemaakt met Japanse groene ui, plus aardpeer, hazelnoot en een vinaigrette van gerookte ponzu. De rijke kruiden voeren de toon bij deze 'hippe' bereiding.

Het andere tussengerecht is schelvis met compote van paksoi en gember en krokante rijst, met een heldere en superieure bouillabaissebouillon. Lekker gerecht. Er worden twee bijzondere wijnen geserveerd bij deze zo verschillende gerechten: Gruner Veltliner 2017 Federapiel van Emmerich Knoll Ried en de superieure Viognier. Vervolgens een vierkant blokje unagi, de Japanse benaming voor gelakte en gerookte paling, crème van gerookte paling en krokant van nori als dakcon-

DE LEUF

JONG TEAM MAAKT DE LEUF BRUISEND

Aan het interieur is de laatste tijd niet zo veel veranderd, maar wel aan het team. In De Leuf in Ubachsberg zie je vooral jonge mensen, zowel in de keuken als in de bediening. Die stomen vooruit, daarbij enigszins in bedwang gehouden door patrones Sandra van de Bunt.

TEKST: JO CORTENRAEDT FOTOGRAFIE: SERGÉ TECHNAU