

# De Gouden Pollepel

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoeken en beoordelen **Marco Bosmans** en Dirk de Moor wekelijks een restaurant in de regio.

# 8

## Klein Fornois

- BAARN -



### DE BEOORDELING

Voorgerecht .....	8
Hoofdgerecht .....	9
Nagerecht .....	8,5
Bediening .....	7,5
Sfeer .....	8
Prijs/kwaliteit (x2) .....	7,5



KLEIN FORNOIS  
RESTAURANT



### PRAKTISCH

**Adres** • Laandwarsstraat 15, 3743 BS Baarn.

Telefoon: 035 - 6224543

**Website** • www.xxxxx.nl.

**Open** • di. t/m za. vanaf 18.00 uur (di. t/m vr. ook lunch).

**Bereikbaarheid** • gratis parkeren in de omgeving, op loopafstand van NS-station.

**Prijsindicatie** • menu vanaf 36 euro (drie gangen op basis van verrassing of in overleg).

**Afgerekend** • €105,50.

**Bijzonder** • gasten zijn welkom in de keuken, geen menukaart.

**Prijscategorie: €€€**

€ tot 60 euro.

€€ 60-100.

€€€ 100-150.

€€€€ 150 of meer.

### TUSSENSTAND TOP 10

<b>Klein fornois</b> Baarn .....	<b>8,0</b>
<b>Eetcafé Joos</b> De Bilt .....	<b>7,2</b>
<b>Bistro Bling</b> Leusden .....	<b>7,1</b>
<b>De Kust</b> Utrecht .....	<b>7,0</b>
<b>Torbijn</b> Langbroek .....	<b>6,9</b>
<b>Man Far</b> Utrecht .....	<b>6,9</b>
<b>Kade 10</b> Nijkerk .....	<b>6,9</b>
<b>Nikos</b> Utrecht .....	<b>6,8</b>
<b>Kartoffel</b> Utrecht .....	<b>6,3</b>
<b>Bellazide</b> Veenendaal .....	<b>6,2</b>

► Gasten zitten op de eerste rij bij een one-manshow in restaurant Klein Fornois in Baarn. FOTO SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM



## Harmonieus smaaktheater

Er zijn van die momenten in het leven van een spijschrijver die vragen om gilletjes van genot. Professioneel als we zijn, weten we die vreugdekreten aan tafel te onderdrukken. Of liever gezegd, uit te stellen tot na onze anonieme proeverij.

Voor dat ik u meeneem in de keuken van Peter van der Wilk, even een blik in de keuken van uw recensent. Er zijn namelijk twee soorten restaurants waar wij graag onze pen aan wijden: de verrassend slechte en de verrassend goede. Tot die laatste categorie mogen we Klein Fornois in Baarn rekenen. Men neme een onmogelijke, bijna onvindbare locatie en een leeg restaurant. Slechte voortekenen. We zijn dus op onze hoede en schrijven bij voorbaat een sombere prognose. Ook omdat de aankondiging van een veganistische tafelpartner bij onze reservering door de gastheer werd weggewoven: „Ach, daar koken wij wel omheen.” Met een breed palet aan amuses veegt de chef in één keer alle vooroordelen van tafel. Het zijn kleine mondvermaakjes die met recht amuseren en nieuwsgierig maken. Een romig soepje van schorseneren, een mousse van sprout, snijbiet met truffel en gegrilde tomaat met vanille. Het zijn geen alledaagse combinaties, maar het klopt wel. Er is

### HELP, EEN VEGANIST!

**De vegetariër wordt anno 2015 gedoogd**, maar er zijn nog altijd veel restaurants waar een veganistische gast als een last wordt gezien. Volgens de Amersfoortse veganchef Jantien van der Meer (degewildekeuken.nl) valt er in deze keuken nog veel te leren. „De veganistische keuken biedt veel meer dan een bordje groentes. Waarom geen combinaties met peulvruchten, granen of zeewier? Met groenten en wat pasta doe je deze gast tekort. Hij is niet op dieet en is ook niet allergisch, zoals wordt gefluisterd. Nee, een goed veganistisch gerecht bevat genoeg eiwit uit plantaardige bronnen voor een verzadigd gevoel. Dat eiwit komt uit peulvruchten, zeewier, seitan, granen, bonen, noten, pitten, tofoe en tempé. Ook quinoa en hennepzaad, op de afdeling powerrr, heeft veel eiwit.”

hier sprake van harmonie, onmiskenbaar de signatuur van een kok met lef en passie. Dat kunnen we trouwens met eigen ogen zien, want opener kan een keuken niet zijn. Geen muur, geen raam. Niets scheidt de gast van de kok, waarmee we dus op de eerste rij zitten bij de onemanshow van Van der Wilk. Het is omdat hij contact wil met zijn gasten. In dat kader kent Klein Fornois ook geen heilige menukaart.

### Kopvlees

Ook bij het voorgerecht ontwijkt de chef de gebaande wegen, maar hij verraadt wel iets van zijn culinaire afkomst. Preskop wordt geserveerd met een geel van pruimen. Kopvlees dus, iets waar de Vlamingen goesting van zouden krijgen. Het is nu een delicatessie, maar het was in tijden van schaarste een noodzakelijk kwaad. Aan de (plantaardige) overzijde maken tomatenkoelie met zoetzure prei en gemarineerde biet een goede beurt. Mooi in balans en lekker knapperig. Hij had wat kruiden mogen hebben, maar

dat is persoonlijk. De combinatie met de geschonken Rioja (tikkeltje vanille) is prima. De hoofdgerechten gaan met kleine hapjes. Het is een bont kleur- en smaakfestival, wat maakt dat je binnensmonds op zoek gaat naar de ingrediënten. De meerval met gember, pistache en zoethout bijvoorbeeld. Gevaarlijk vanwege de sterke karakters, maar dit visgerecht kan het hebben. De meerval is mooi gaar en zoethout geeft de meeste nasmaak. Mijn tafelpartner zet haar tanden ondertussen in een ware moestuin met polenta en een sinaasappelsaus. Het ge-gaarde appeltje klopt met de witlof, de venkel is beetgaar en de paprika gegrild. Harmonie is opnieuw het omvattende woord. Ter afsluiting een voorschot op de jaarwisseling. Enerzijds de gekaramelliseerde zoete aardappel met een sorbet van champagne en aan de andere kant een oliebol van... chocolade! Als een mooie soufflé stroomt de chocolade na de eerste hap warm naar buiten. Wat een heerlijke oudejaarsavond in Baarn. Om te gillen van genot.