

# Nazomeren in Het land aan de Overkant



Het mooiste seizoen is voorbij gevlogen en zit er helaas weer bijna op. Reden genoeg om dat fijne vakantiegevoel nog even vast te houden. En waar kan dat beter dan aan tafel? Genieten mocht aanschuiven in het stijlvolle Land aan de Overkant, waar chef-kok Wim De Jonghe vier verfijnde gerechten uit zijn potten toverde. Resultaat: we aten onze bordjes helemaal leeg en waanden ons instant in andere oorden.

*Tekst:* GRIET BYL *Fotografie:* LUC VIATOUR



## Bereiding

- Zout de vis gedurende 24 uur in een mengsel van water, suiker, zout, soja en wakame.
- Portioneer en bak op de velkant.
- Was de radijsoorten, snij ze in mooie kwartjes en pekelen ze in 250 g water met 125 ml rijstazijn, zout en suiker.
- Snijd voor de gefermenteerde groenten alles mooi fijn en was zorgvuldig. Laat de groenten een nacht weken in het zoutwater op kamertemperatuur. Giet de dag nadien de groenten af, maar houd het vocht bij. Plaats de groenten in een zuurkoolpot en zet juist onder met het vocht. Voeg een klein beetje melkzuurbacteriën toe en laat de gisting op gang komen.
- Sluit goed af en bewaar minimum een week in de koelkast alvorens te gebruiken.
- Schik de gefermenteerde groenten in het midden van het bord. Leg hierop de heek en schik er de radijsoorten rond. Werk af met het gepekeld mosterdzaad, enkele blaadjes Oost-Indische kers en het poeder van gebrande ui.

# Heek, gepekeld radijs, en gefermenteerde groenten

### Ingrediënten (voor 4 personen)

- Heek
- Verschillende soorten radijs
- Gepekeld mosterdzaad
- Oost-Indische kers
- Poeder van gebrande ui ( ui fijnsnipperen, drogen en verbranden, mixen tot fijn poeder)

### Voor de gefermenteerde groenten:

1 daikon, 500 g paksoi, 2 sjalotten, 3 teentjes look, 2 chilipepers, 10 g geraspte gember, 1 l water, 60 g zout



## Bereiding

- Stoof voor de bouillon alle groenten en kruiden goed aan, voeg het vocht toe en laat enkele uren rustig trekken. Haal door de zeef.
- Stoof voor de rijst alle ingrediënten aan en bevochtig met de witte wijn. Voeg de bouillon toe als de witte wijn bijna helemaal verdampt is.
- Voeg de erwten en de chorizo toe aan de rijst en kruid af met peper en zout, verfris met een scheutje witte wijnzijn.
- Schik de rijst in een ring en garneer met enkele stukjes gebakken zeebarbeel, gekookte kokkels en de kaviaar van tomaat. Werk af met het krokant van gerookte paprika en verschillende soorten basilicum.

# Bomba rijst, rouget en gerookte paprika

### Ingrediënten (voor 4 personen)

- Zeebarbeel
- Kokkels
- Erwten
- Chorizo
- Krokant van gerookte paprika
- Kaviaar van tomaat
- Pulpo gemarineerd in paprikaolie

### Voor de bouillon:

125 g ui, 100 g gepelde tomaat, 75 g wortel, 60 g prei, 55 g venkel, 40 g piquillo pepers, 6 g gerookt paprikapoeder, 2 g tijm, schil van 1 sinaasappel, 2 g saffraan, 15 dl scheermesbouillon

### Voor de rijst:

25 g ui, 20 g olie, 20 g piquillo pepers, 15 g zoete paprika, 125 g rijst, 325 g bouillon, 35 g witte wijn



# Gemarineerde makreel, selder, groene appel en mierikswortel

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- Makreelfilets
- Groene selder (gebraiseerd)
- Granny Smith
- Meringue van mierikswortel
- Zeebes
- Poedersneeuw van groene appel
- Opgelegde komkommer

### Voor de marinade:

20 cl maïsolie, sap van 1 limoen, 2 eetlepels sinaasappelsap, 5cl soja en een snuifje suiker

### Voor de crème

#### van appel en wasabi:

100 g melk, 290 g room, 105 g ei-geel, 5 cl ponzu, 200 g sap van granny smith, 3 blaadjes gelatine, 2 g agar, mespunt wasabi



## Bereiding

- **Voor de crème:** doe alle ingrediënten in de thermomix en laat draaien op 70 graden stand 4 gedurende 10 min. Laat opstijven en mix tot een gladde crème.
- Marineer de makreelfilets gedurende drie minuten in de marinade. Dep droog en schik op het bord. Spuit hier rond enkele toefjes crème.
- Schik er enkele stukjes gebraaide selder op, net zoals enkele takjes zeebes.
- Leg er een canelloni van opgelegde komkommer bij en werk af met enkele schijfjes Granny Smith, de poedersneeuw van appel en de meringue van mierikswortel

# Gemarineerd, gerijpt en licht gerookt Holstein rund, champignons

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- Gerookt gemarineerd gerijpt Holsteinrund
- Beukenzwam
- Minicantharellen
- Kastanjezwam
- Azijn
- Honing
- Koreanderzaad
- Kardemom
- Sjalot
- Tijm
- Witte wijn
- Kalfsfond
- Reypenaar(kaas)



## Bereiding

- **Voor de crème van champignons:** Stoof sjalot en kastanjezwam aan in boter samen met de verse tijm. Blus met een scheut witte wijn en laat volledig verdampen. Voeg de kalfsfond toe tot alles juist onder staat, laat voor de helft uitkoken en mix tot een gladde crème.
- Neem de helft van de gekuiste cantharellen en de beukenzwam en overgiet ze met de kokende marinade (500 g azijn, 200 g honing, 10 g koreanderzaad, 10 g kardemom)
- Cutter de Reypenaar tot een crumble.
- Bak de overige champignons aan met een fijngesnipperd sjalotje.
- Snijd het vlees flinterdun op de snijmachine en schik in het midden van het bord. Spuit rondom enkele toefjes crème van champignons. Schik de gemarineerde en gebakken champignons rondom en werk af met de crumble van Reypenaar en enkele blaadjes minirucola.

Elders is het gras altijd groener, zo wil het spreekwoord. “Daarom neem ik jullie mee voor een virtuele reis naar een ander Land, dat aan de Overkant”, aldus de sympathieke eigenaar en sommelier Luc Roelandt. “De vier gerechten die we vandaag voor jullie bereiden zijn Zuiders geïnspireerd. Ze weerspiegelen tegelijk alles waar we voor staan: een eigenzinnige, eerlijke en echte keuken. We werken zo puur mogelijk, enkel op basis van de beste producten. Zo bevat de paella Bomba rijst. Daardoor verdient hij een plaats op de kaart van een gastronomisch restaurant.” Als het kunstig gepresenteerde recept later op tafel komt, kunnen we dat alleen maar beamen.

### Licht en speels

Het Land aan de Overkant bestaat al dertien jaar en verwierf in die tijd de status van de betere vaste waarde in de stad aan de Dijle. Toch was het tijd voor verandering, vonden Luc en zijn chef Wim. Bijgevolg werd zes maanden geleden het interieur van het restaurant volledig in een nieuw kleedje gestoken. “We wilden de lat hoger leggen”, vertelt Luc. “We hebben gestreefd naar een warmere inrichting die beter bij onze kookstijl past. De drempel daar-entegen moest omlaag. Daarom verdwenen de tafelkleden van de tafels bijvoorbeeld, waardoor alles wat vlotter overkomt. Tegelijk versoberde de chef zijn bereidingen.”

Dat levert een licht en speels concept op dat duidelijk aanslaat. “Er is altijd een verschil geweest tussen de week- en weekendklanten”, legt Luc uit. “Tijdens de week ontvangen we hier nogal wat zakenmensen met een goede neus voor wat lekker is, tijdens het weekend zijn het vooral groepjes vrienden of families. En we merken dat we ook een jong publiek aanspreken. Dat verheugt ons, want het betekent dat ons prijsbeleid juist zit en dat we avontuurlijk genoeg zijn. Je ziet heel duidelijk dat Wim zijn eigen stijl heeft gevonden. Hij is rijper, veel zekerder van zijn stuk, nog meer sinds hij vennoot is. Onze keuken is zeer stabiel en tegelijk durven we nu onze persoonlijke accenten leggen. Als ik onze aanpak zou moeten omschrijven, zou ik zeggen dat die in feite heel gebald is in smaak en presentatie.”

### Europese wijn

Sterren zouden hier niet misstaan, maar zijn geen ambitie van het gedreven team. “We willen de mensen blij en tevreden maken, dat is alles. Dat lukt en daardoor werken we op een meer ontspannen manier dan vroeger. Dat komt door die maturiteit waarover ik het had. We doen onze zin en hebben plezier in onze essentie. Dat straalt af op onze hele ploeg. En je moet je af en toe een fout kunnen permitteren. Die wetenschap werkt bevrijdend. Gastronomie is een totaalervaring. Alles telt: het interieur, de muziek, de bediening. En natuurlijk het eten en de wijn.”

Over wijn gesproken, dat is een van de sterke punten van Het Land. En tegelijk het paradepaardje van sommelier Luc. “Onze wijnkaart bevat enkel wijnen van het oude continent. Dat is een bewuste keuze. Ik wil zeker niet beweren dat in de Nieuwe Wereld geen kwaliteitswijnen gemaakt worden, maar er zijn in Europa genoeg autochtone druiven om een volwaardige kaart samen te stellen. Ik kies ook alsmat vaker voor biodynamische en natuurlijk



gemaakte wijnen, in de eerste plaats omdat die afkomstig zijn van kleine producenten die met hart en ziel begaan zijn met hun product. Aan namen hecht ik geen belang, we zijn geen foodies, hè. En ik houd er wel van mensen nieuwe dingen te laten proeven, grenzen te verleggen en hun smaakpalet te verruimen.”

Ook bijzonder is dat er bier op de aperitiefkaart staat: Kessels blond (een fris witbier dat gebrouwen wordt bij De Vlier in Holsbeek) en Faro, een geuze van Girardin, op basis van lambiek met een beetje kandijnsuiker. “Het ideale drankje voor je aan tafel gaat”, lacht Luc. “Het prikkelt je smaakpapillen en scherpt je honger.” We geloven hem op zijn woord, want ondertussen is ons een ding duidelijk: het gras is inderdaad groener in Het Land aan de Overkant. ■

#### HET LAND AAN DE OVERKANT

Schreursvest 89, 3001 Heverlee

Tel.: 016-22 61 81, [www.hetlandaandeverkant.be](http://www.hetlandaandeverkant.be)

Het restaurant is elke dag open, behalve zaterdagmiddag, zondag en maandag.

De keuken is open van 12 - 14 uur en 's avonds van 19 - 21 uur.

À la carte of per menu (klein of groot / € 52 of € 68, met aangepaste wijnen: € 21 of € 36).

Elke middag wordt er naast de vaste kaart een dagelijks wisselende middaglunch geserveerd (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert voor de vaste prijs van € 35 en € 15 voor 2 aangepaste wijnen).