

Negen gangen vegetarisch bij In de keuken van Floris

Tekst: MissPublicity/José van Hall

Foto's: Tijmen Kielen



Culinaire hoogstandjes met vlees noch vis

Vegetariërs zijn in restaurants meestal aangewezen op een klein hoekje van de kaart met drie gerechten. Het Rotterdamse restaurant 'In de keuken van Floris' biedt mensen die vlees noch vis eten een negengangenmenu vol verrassende, culinaire hoogstandjes. Een creatief feest voor vegetarische smaakpapillen waarbij wordt gespeeld met zuren, contrasten en structuren. Eigenwijze groentegerechten van chef-kok Floris Versluijs die met zijn creatieve signatuur een kookrevolutie wil ontketenen en voor wie koken 'kunst voor alle zintuigen' is. Overigens biedt In de keuken van Floris ook een menu met vlees en vis.

Een creatief feest voor vegetarische smaakpapillen waarbij wordt gespeeld met zuren, contrasten en structuren

Geen vis of vlees

Bij In de keuken van Floris werd sinds een jaar op woensdag de week al 'doormidden gehakt' met de 'Gehakt' dag'. Op die dag konden gasten alleen vegetarisch eten. Om te laten zien dat eten zonder vis of vlees ook echt heel lekker is. En bovendien goed voor het milieu. Na uitgebreid experimenteren met verschillende producten en geluisterd te hebben naar de feedback van vegetarische gasten heeft Floris nu besloten om het vegetarische menu iedere dag aan te bieden, naast het 'gewone' menu met vis en vlees. Aanvankelijk wilde hij vegetarische gerechten alleen op bepaalde dagen aanbieden. Dit omdat het kookproces van de gerechten erg intensief is en er daardoor weinig ruimte is voor verschillende menu's naast elkaar. Maar omdat de vegetarische gasten zo enthousiast zijn, besloot hij om het toch iedere dag te presenteren. Ook omdat op die manier vegetariërs en mensen die wel vis en vlees eten, toch samen kunnen dineren.

Spannende structuren

Een vegetarisch menu negen gangen lang spannend houden is geen sinecure. Een jaar lang heeft Floris daarom geëxperimenteerd met structuren, smaken en producten. Een gerecht wordt meestal opgebouwd rond een stuk vlees of vis, iets wat hij



daarbij volledig moest loslaten. Floris: "Het is lastig om een spanningsboog aan te brengen in een vegetarisch gerecht en je hebt veel ervaring en productkennis nodig om er iets moois van te maken. Structuur is van groot belang in een spannend gerecht. Ik kan nu van een knolselderij zeven verschillende structuren maken, maar het kostte tijd voor ik dat onder de knie had."

"Het is lastig om een spanningsboog aan te brengen in een vegetarisch gerecht"

Smaakbeleving

In de keuken van Floris is een bijzondere eetgelegenheid zonder menu- of wijnkaart voor mensen die ervan houden zich te laten verrassen. Chef-kok Floris en zijn team creëren in een open keuken in het midden van de zaak een bijzonder negengangenmenu waarbij het vooral draait om smaakbeleving en wijn-spijscombinaties. De gasten worden op een vast tijdstip ontvangen en geven zich daarna volledig over aan het team van In de keuken van Floris, dat zijn uiterste best doet om de gast negen gangen lang te verblijven met bijzondere smaken en structuren. Ook bijzonder: voor wie geen alcohol wil of mag drinken tijdens de maaltijd, serveert In de keuken



van Floris een saparrangement dat volledig is aangepast op de gerechten. De helft van de sappen is huisgemaakt, de andere helft is biologisch-dynamisch.

Over Floris Versluijs

Floris Versluijs opende in 2006 In de keuken van Floris aan de Honingerdijk in Rotterdam. Eerder volgde hij een koksopleiding en liep stage bij Chez Dominique in Helsinki Finland en bij Noma in Denemarken, in 2012 uitgeroepen tot het beste restaurant ter wereld. Hun manier van natuurlijk koken met seizoensproducten uit de omgeving is een

bron van inspiratie, net als het technische koken dat Floris van dichtbij mocht ervaren tijdens een stage bij Alinea en L20 in Chicago. Geïnspireerd op die stage eten gasten van In de keuken van Floris een bepaalde amuse met een pincet omdat daardoor de focus geheel op het gerecht komt te liggen.

De chef-kok omschrijft zijn stijl van koken zelf als 'kunst waarbij je alle zintuigen mag gebruiken'. Want waar een normaal kunstwerk alleen te zien of te voelen is, kun je de werken van Floris ook ruiken en proeven. "Ieder gerecht is mijn interpretatie van de natuur, mijn visie. Ik wil een bijzondere spanningsboog creëren door middel van structuren, kleuren, vormen en presentatie. Daar draait koken wat mij betreft om, en natuurlijk of iemand het ook echt waardeert." De keuken in het midden van het restaurant past ook



bij de manier van koken van Floris: heel transparant en eerlijk. Floris: "gasten kunnen zien hoe hun gerecht tot stand komt en komen regelmatig vragen stellen of een kijkje nemen." 





Meest creatieve variatiegerecht 2013

'De Herfst'

spinoso artisjok, compote en bouillon van aubergine, Emmer, parmezaan, paranoot, ridderzwam, zuring, mosterdsla en lapsang souchongthee.

Spinoso artisjok:

Zet de artisjokken tussen de verschillende fases op ijswater met citroensap en dek af met plastic op de spiegel van het water tegen oxidatie/verkleuring.

1. Snijd de bovenste helft van de artisjok, en pel de blaadjes tot hij bleek van kleur is.
2. Schil de steel zo dun mogelijk en tournee de bladaanzetten bij met een tourneermesje.
3. Halveer de artisjok in de lengte en verwijder de pluizige kern met een pomparisienne-boor. Vacumeer de artisjokken per 10 los van elkaar en bereid sousvide op 85 graden, 35 minuten en koel terug.

Auberginebouillon en compote:

Rooster de ronde violette aubergine op een ovenrek in een voorverwarmde oven van 160 graden, ca. 30 minuten tot aubergine slinkt, net gaar is en de schil loslaat. Zet het ovenrek op een bak en vang het lekvocht op en zet koud. Pel de aubergine als deze volledig koud is met de hand en snij het net gare vruchtvlies in brunoise van 1 cm. Zet de brunoise zwaar onder druk en vang het vocht op. Maak de uitgelekte aubergine op smaak met gerookt zout, Bengaalse peper en maltazijn en bewaar al het lekvocht voor de bouillon.

Emmer:

Laat een brood van emmer een paar dagen indrogen zodat het makkelijk snijdt op de snijmachine en boor uit met een steker. Droog in de oven op 190 graden, ca. 7 minuten.

Parmezaan:

Rasp de premier cru parmezaan Reggiano Cravero (vanwege de frisse en fruitige smaak) op een fijne microplane zo luchtig mogelijk.

Paranoot:

Rooster de paranoten met vlies in de oven op 180 graden, ca. 8 minuten, laat afkoelen en rasp op een fijne microplane zo luchtig mogelijk. Maak op smaak met gerookt zout.

Pieds bleu of ridderzwammen:

Borstel de ridderzwammen vrij van zand als dit nodig is en droog ze in op 60 graden, ca. 2 uur om de smaak geconcentreerder te maken.

Zuring:

Was de groene zuring als het nodig is en snij met een scherp mes in chiffonade.

Mosterdsla:

Was de mosterdsla als dit nodig is en draai droog in een centrifuge.

Presentatie:

Rooster de artisjok gelijkmatig met een brander laat afkoelen en bereidt aux beure met Guernsey-boter, gerookt zout en peper.

Druppel wat olie en strooi wat gerookt zout de op de ridderzwammen bak ze in een klein pannetje tot ze mooi bruin zijn en blus af met een beetje van de bouillon, zet apart en voeg een klontje Guernsey-boter toe

Verwarm de compote en het vocht van de aubergine gescheiden tot zo'n 80 graden. Maak het vocht op smaak met Bengaalse peper en gerookt zout en voeg een beetje lapsan souchongthee toe. Laat de bouillon nooit koken en zeef na 2 minuten door een koffiefilter en maak op smaak met een maltazijn.

Maak de mosterdsla op smaak met gerookt zout, Bengaalse peper, olijfolie en maltazijn.

Bouw vervolgens een gerecht met alle andere ingrediënten en schenk de bouillon als laatste door het gat in de crostini. Serveer hierbij een glas Weihenstephaner hefeweisbier dunkel in een wijnglas.

Prestigieuze prijs

Het gerecht waarvan Qualis Magazine het recept kreeg is winnaar van de prijs 'meest creatieve variatiegerecht 2013' en Floris is hiermee finalist geworden in de verkiezing VariatieChef van het jaar 2013 in de Librije, met als jurylid driesterren-chef Jonnie Boer.