



VAN DE KOOK...

CUISINE CULINAIR AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES



Christophe

Op de Leliegracht nr. 46 zit restaurant Christophe. Sinds 1 januari 2006 hebben Jean-Joël Bonsens en Ellen Mansfield dit restaurant overgenomen van Christophe Royer. Beiden werkten al lange tijd in dit restaurant en hebben het van de werkgever overgenomen. Ellen is van origine sommelier en heeft onder andere gewerkt bij Zest in de Prinsensstraat en bij Beau Bourg. Op de vraag wat zij anders willen doen dan Christophe zegt Ellen: "Wij willen meer jongeren aantrekken. Wel het niveau handhaven, maar met name het interieur hebben we wat gemoedelijker gemaakt en natuurlijk heb ik als sommelier de wijnkaart verbeterd. De menukaart is niet wezenlijk veranderd omdat Jean-Joël al jaren chef-kok in dit restaurant was."

Jean-Joël is Fransman, heeft 2 jaar in Fontainebleau gewerkt en daarna 1½ jaar bij Paul Bocuse. Na de militaire dienst heeft hij in het tweesterren restaurant 'Les Templiers' in Les Bezards gewerkt als poissonier. Is toen in Nederland bij Christophe gekomen. Jean-Joël zegt van zichzelf, dat opmaak niet zijn sterkste kant is, omdat: 'ik wil dat mensen zien wat ze gaan proeven.' Zijn voorkeur gaat uit naar veel groenten bij het voor-, tussen- en hoofdgerecht en veel fruit bij het nagerecht. De ambiance: het voorportaal met een ouderwetse winkelpui is opgeknapt. Aan beide kanten van de ingang staat een grote vaas in de etalage als blikvanger. Binnenkomend zie je rechts de bar, links 4 kleine tafels voor 2 personen of 1 grote tafel voor 8 personen en rechtdoor, een paar treden omhoog bevindt

zich de rest van het restaurant. Aan het eind daarvan is een nis waar een groep van maximaal 12 personen met wat meer privacy kan eten. De uitstraling is dat van een klassiek restaurant, maar met vele moderne tonen. De kleuren zijn zwart en verschillende bruin-tinten. Grappig is dat de grote foto's aan de wand de eigen gerechten voorstellen. Dit is gedaan met een nieuwe techniek waarbij op aluminiumtegels de foto's afgedrukt zijn. Ze passen prachtig in het geheel. Op de tafel: wit linnen en klassiek verzilverd bestek en ouderwetse kaarsenstandaards. Op de grond antracietkleurig tapijt. Het restaurant biedt plaats aan maximaal 50 personen. Belangrijk om te vermelden is dat Ellen en Jean-Joël besloten hebben er een rookvrij restaurant van te maken.

Het menu wisselt met de seizoenen. Naast à la carte kan er gekozen worden uit twee menu's van € 45,- en € 65,-.

Greep uit de kaart:
voorgerechten:

- Lauwwarme platte oesters met een coulis van waterkers en citroencrème € 25,-
- Kikkerbiljetjes met zuring en champignons à la crème, knoflookchips en amandelen € 20,-

hoofdgerechten:

- In zijn geheel gebraden tarbotin; filets met een puree van gekonfijte citroen canneloni van prei met champignons, bleekselderij en parmezaanse kaas € 33,-
- En cocotte' gebraden kwartel, gevuld met foie gras en pistache, spruitjes en gekonfijte citroen, jus van truffel € 34,-

nagerechten:

- Marbré van chocolade en chicorée met praliné en cacaosorbet € 13,-
- Crème brûlée met saffraan en boekweithoning € 12,-

Jean-Joël heeft voor ons een recept van:

Lamscarré met een groene peperkorst en gratin dauphinois

CHRISTOPHE

voor 4 personen.

Ingrediënten: 4 lamscarrés, 6 st. kardemom, 4 tenen knoflook, 1 blikje groene peper, 120 g paneermeel, 80 g zachte boter + 10 g + 15 g, 1 bos bladpeterselie, 2 kilo aardappelen, ½ l slagroom, ¼ l melk, wat fleur de sel, ½ bosje tijm, 1 dl olijfolie, 1dl witte wijn, 1 blok runderbouillon, 1 laurierblad, zout en peper.

De groene peperkorst:

Doe de zwarte pitjes van de kardemom in een pepermolen en maak er poeder van. Voeg de zachte boter, 3 à 4 lepels gehakte groene peper, het paneermeel, 2 geperste knoflooktenen, wat fleur de sel (2 à 3 snufjes), de gehakte peterselie en het kardemompoeder toe.

Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 5 mm. Smeer een ovenschaal in met de andere tweeknoflookteentjes en de boter. Leg de plakjes aardappel in een rozet tot de schaal vol is. Meng de melk met de slagroom. Voeg peper en zout toe, giet dan het mengsel op de aardappelen. Doe de schaal 1

uur in de oven op 180°. Braad de carré aan in een pan, saignant in 5 à 6 minuten. Laat de carré 5 minuten rusten en verwijder dan de vetlaag. Bedek het vlees met het korstbeslag. Ontvet de pan en zet de pan weer op het vuur. Aflussen met witte wijn en 1½ dl. water. Voeg tijm en blokje runderbouillon toe en breng aan de kook. Monteer de saus met 15 gr. boter. Zeef de saus. Snij de carré per rib. Doe 4 ribben per bord met een schep dauphinois en de saus ernaast.

Eet smakelijk
Kees Faas

Restaurant Christophe
Leliegracht 46
1015 DH Amsterdam
020-6250807
e-mail: info@christophe.nl
www.restaurantchristophe.nl
open van dinsdag tot en met zaterdag.

