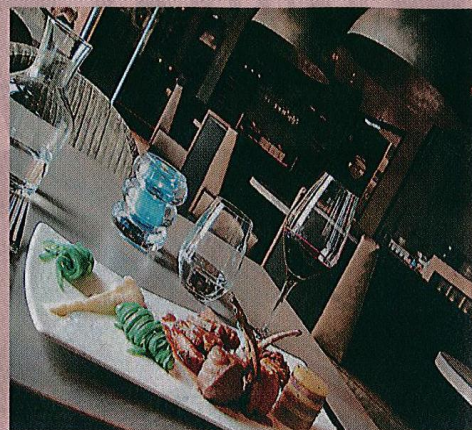


Over de Tong



Stroming ● Heerhugowaard

'Panta rhei' staat op de brochure, goed Grieks voor 'alles stroomt'. En ook: 'Je kunt niet tweemaal in dezelfde rivier stappen, want het is steeds weer vers water dat je tegemoet stroomt' (Heraclitus).

Alles stroomt

Dat Kirsten Zoetelief en Wout Schröder een tikkie eigenwijs waren wisten we al sinds zij in Callantsoog – samen met compagnon Fred Bakker – het leuke restaurant Iegewies opzetten. Toen zij eerder dit jaar hun tweede zaak openden, Stroming Eten&Drinken, werden ze ook nogal filosofisch. En daar is niks mis mee: een filosofie kan je de weg wijzen waarlangs je moet gaan. Ook met een restaurant. Want als je het leven ziet als een grote stroom, waarin alles doorlopend beweegt en verandert, dan maakt dat 'elke smaak een ontdekkingstocht', aldus diezelfde brochure.

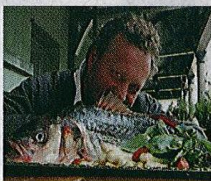
Maar nu toch terzake. Stroming Eten&Drinken zit op een mooie nieuwe plek in Heerhugowaard: het Coolplein, waar ook het nieuwe theater Cool en bioscoop De Metro zijn gevestigd. Alsmede een bijna-handvol restaurants: Wonders, De Filosoof (al jaren), een Japanner en Stroming zelf uiteraard. Volgende weekeinde wordt het plein officieel gedoopt en verzorgen ze samen een fijn feest.

Maar terug naar Stroming. De dynamiek van een bochtige rivier vind je terug in de zwierige

letters van het restaurant. En in de opstelling van de ellipsvormige loungebanken, die door het interieur meanderen. Dat interieur is nu eens niet grijs, zoals de mode voorschrijft, maar warm bruin, met hier en daar een gouden toets. Rustgevend vooral, net als de buste van Boeddha, voor geluk.

Ook in de kaart is de filosofie van Kirsten en Wout (Bakker doet hier niet mee) terug te vinden, in de vorm van een zogeheten 'instroommenu'. Een vinding van Michèl Lambermon, die ooit in Haarlem een restaurant opzette waar elk half uur een nieuwe gang werd geserveerd. Je kon eenvoudig inschuiven op elk tijdstip, meeliften of een gangetje laten schieten. Zo werkt het ook bij Stroming: voor 55 euro kun je vanaf 18.30 uur genieten van zes gangen, maar als je er maar vier wilt, even goede vrienden. Of je neemt het cultureel verrassingsmenu (3 gangen voor 32,50 of vier voor 42,50), waarbij je hooguit kunt melden wat je per se niet wilt of mag. Waar de vriendelijke en kordate gastvrouw Emmeline naar vergat te vragen, maar dat terzijde.

De proeverij van kalf blijkt meteen een schot in de roos. Een paar plakjes lende, naturel en teer van toon, twee stukjes zwezerik, goudbruin en prachtig mals, plus een bitterbal van wang, de component met de meeste smaak. Samen met de gemengde sla, opgeleukt door scheuten van radijs, brengt het alles samen: hartig en zout



(lende), bitterzoet (zwezerik, sla en dressing) en zoetig-zurig (wang).

Dat geldt al evenzeer voor het tussengerecht van schol met kruidenrisotto en coquilles St. Jacques. De Hollandaisesaus bij de vis geeft boterige zuren, de schelpdieren (goede gaarheid!) zijn ziltig zoet, truffel toont aardsheid, een gepoft tomaatje zoetzuur en wafeltjes van Rijpenaer brengen hartigheid, terwijl schuitjes van gele en groene courgette net dat bittertje bieden dat je anders miste.

Het hoofdgerecht, een compositie van lam, is een schilderij: een yin-druppel (of yang, het maakt niet uit) puree van peterseliewortel (zoet en de enige die later niet zo binnen het geheel blijkt te passen), een torentje van afwisselend plakjes truffelaardappel (paars) en Texelse pieper (let op dat ze tot in de kern gaar worden, chef) en een kostelijke ratjetoe van artisjok en andere groenten. Daarbij gaan getrancheerde filet van de nek, sierlijk opgestoken ribbetjes en een quenelle van lamsstooft. Die laatste steelt de show, maar dat komt ook doordat de jus onder de rest nét iets te zout is en daardoor het vlees wat wegdrukt.

Het dessert is een symfonie rond honing, gevangen in mousse en kletskep, met pistachekruim en iets kleffe, werkelijk zinderend lekkere vlokken pistache-brioche. Albert Einstein heeft ooit gezegd dat als de bijen uitsterven, de mensheid nog maximaal vier jaar te leven heeft. Dan wil ik graag voor die laatste jaren een tafel reserveren bij Stroming. En zal ik denken aan de oude Grieken: 'panta rhei', ofte wel 'alles stroomt'.

Stroming, Coolplein 6 in Heerhugowaard, 072 - 5717454, www.restaurantstroming.nl.

Voor reacties en tips:
overdetong@nhd.nl
Archief: www.nhd.nl/odt

Bediening: 8
Ambiance: 8,5
Keuken: 8+

8+

Tekst en foto: Jurriaan Geldermans

Proeverij van kalf
Schol met coquilles
Creatie rond lam
Honingmousse met pistache