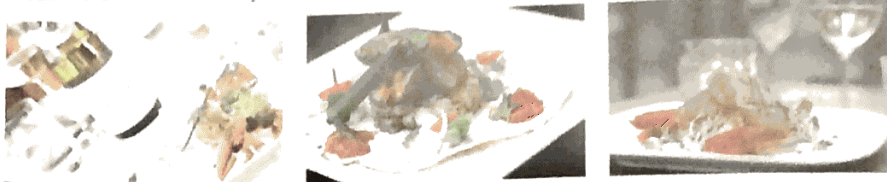


# Over Tong



**Restaurant: Lakes Bar & Kitchen in Hilversum**

## Een smakelijke verrassing

Restaurant Lakes raakte een tijdje geleden, tot enorme teleurstelling van chef-kok Erik-Jan Schotsman, zijn Michelinster kwijt. 'Dat was een enorme klap. Het had een mega-impact op het personeel. Ik was zwaar teleurgesteld en ging daarna echt met lood in mijn schoenen naar mijn werk', liet de chef zich destijds ontvallen.

nmiddels, enkele jaren later, heeft Schotsman het restaurant - samen met zijn vrouw Charlotte Marijnissen (sommelier) - volledig omgegooid. De naam is veranderd in Lakes Bar & Kitchen en ook het interieur en de menukaart ondergaan een flinke metamorfose. Bovendien heeft de horecafamilie Fitouri zich teruggetrokken uit het bedrijf. Schotsman: 'We gaan gewoon niet meer voor die ster. Het is goed zo.' Dat lijkt echter in tegenspraak met wat een van de dames van de bediening verklaart: 'We willen weer inzetten op een ster.' Voordat Erik-Jan in 2013 toetreedt tot het team van Lakes, gesitueerd in het Rijksmonument aan de Vreelandseweg - in de volksmond ook wel Paviljoen Wildschur genoemd - doet hij ervaring op in sterrenrestaurants als Tante Koojsje in Loenen a/d Vecht en De Nederlanden in Vreeland. Ook werkt Erik-Jan bij Amice in Loosdrecht. Een dijk van een achtergrond. Dat proef je.

### Hoező?

Omdat het diner, in onze optiek, binnen korte tijd zomaar een beloning van de Michelin-inspecteurs zou kunnen opleveren. Dat hoeft niet meteen een ster te zijn, een vermelding in deze invloedrijke gids, kan ook. Het restaurant is overigens al in het bezit van een 'Bib', een erkenning van Michelin voor een goede prijs-kwaliteitsverhouding.

### Allereerst

We zetten ons aan de waterkant van het Hilversums Kanaal (nadat we eerst vriendelijk worden ontvangen), met zicht op de jachthaven en de eendjes die met hun jongen de aandacht (willen) trekken. Het terras is vernieuwd, er staan comfortabele loungestoelen en -banken en hogere tafels voor wie buiten wil lunchen of dineren. Als het wat donkerder wordt, bieden de lichtjes en kaarsen een fraaie en uitnodigende aanblik. We laten ons de fles wijn, een Zuid-Afrikaanse 'Skaap' Sauvignon blanc (32 euro) intussen goed smaken. Daarna volgt een quiche van bospaddenstoel (amuse). Met twee stukjes kroepoek. 'Van garnalen', zegt de bediening. Béetje overbodige toevoeging, aangezien de meeste kroepoek van garnalen wordt gemaakt.

### Frisser

Als de zon zich achter de hoge bomen verschuilt, gaan we naar binnen. We zien prachtig wit tafellinnen, zilver bestek en opvallend grote wijnglazen. En krijgen meteen (warm) stokbrood, met onder meer boter, olijfolie en wat zout. Eenvoudig, maar lekker.

### Menu van de chef

We laten ons verrassen met het menu van de chef: vier gangen, 55 euro per persoon. Dat is



### Menu

- Huisgeroekte zalm, salade van kreeft
- Op de huid gebakken zeebaars, coquilles
- Chateaubriand (biefstuk) in een jus van rode wijn
- Tarte tartin van ananas, parfait van passievrucht

wellicht een fors bedrag, maar het staat wel in verhouding tot het gebodene. Overigens, een drie gangenmenu van 37 euro is ook een optie of vijf gangen voor 65 euro. Er kan ook à la carte worden gegeten of het zogenaamde Bib-menu (onderscheidende gerechten, alleen per tafel te bestellen).

We starten met een amuse van crème-asperge, schuim van peterselie en een krokantje er overheen. Fijn van smaak, lekker fris, met een rondje ham onderin.

### Verrassing 1

Huisgeroekte zalm, salade van kreeft (mét smakelijke stukjes kreeftenvlees), sesamkoekje, limoen en wasabi. Een eetbare bloemetjes. Niet alleen een streling voor het oog - we kijken naar een culinaire kunstvorm - ook de mooi afgewogen verschillende smaken, die goed met elkaar combineren, maken ons blij. Het bord ziet eruit als een stilleven.

### Verrassing 2

Op huid gebakken zeebaars, coquilles en schuim van langoustines, plus erwten, groene asperges en broccoli. De groente kent een aangename bite. Een lekker stukje stevig (wit)vis, knapperig met een licht zoutige smaak van de huid maakt dit af.

Ook van de coquille - vaak 'rubberig' en zonder smaak - weet de chef iets lekkers te maken.

### Dessert?

Plotseling krijgen we de dessertkaart. Kunnen wij niet tellen, of zij niet? We hebben toch een vier gangendiner? We bestellen onze desserts in de veronderstelling dat de amuse van crème-asperge het voorgerecht is. Na een minuut of tien, krijgen we nederige excuses: foutje, 'u krijgt het hoofdgerecht nog'. Enfin, we kunnen er wel om lachen, omdat de bediening voor het overige uitstekend is: deskundig en attent.

### Verrassing 3

Chateaubriand (biefstuk) in een jus van rode wijn en crème van pecannoten, groenten en cantharel. Lekker mals vlees, mooi rosé gebakken met een donkerrode jus waarvan de smaak van de rode wijn niet te dominant is. We zien verder verschillende soorten (vergeten?) groenten en stukjes aardappel. Ook hier hebben de heren koks (ja, ja, alleen mannen) creatief hun best gedaan.

### Dessert 2

Tarte tartin van ananas, parfait van passievrucht, spongecake van kokos en tropische vruchten-sorbetijs. De tarte tartin bevindt zich in het midden van het bord, terwijl de andere smakelijkheden - het ijs bijvoorbeeld is onwaarschijnlijk lekker - zich in een soort cirkel om de hoofdrolspeler hebben genesteld. De bijgeleverde kokos, lichtzoet, is heerlijk.

### Tot slot

Dineren bij Lakes is een avondje uit. Eten kent een hoog niveau, de ambiance is oké en de bediening laat geen steken vallen (nou ja, een kleintje dan). We rekenen 163 euro af.

**Tekst: Jan van Stipriaan Luiscius**  
**Foto: Studio Kasternans**