

6 WEEKEND

Het Nieuwsblad • Zaterdag 9, zondag 10 november 2013



Foto: Herman Ricour

Op bezoek bij de beste sommelier van het land

RESTAURANT inspector

Elke week gaat onze restaurant inspector uit eten in een veelbelovende zaak

Sir Kwenten

Markt 9
1750 Sint-Kwintens-Lennik
025828992
www.sirkwinten.be

In oktober werd Yanick Dehandschutter van Sir Kwenten verkozen tot Beste Sommelier van België 2013. Dehandschutter is sommelier en tegelijk ook zaakvoerder. Niet toevallig dus, dat we over een wijnrestaurant spreken. We parkeren de wagen op het marktplein van Lennik en zien meteen waar de lamp brandt: Sir Kwenten is een grote zaak met twee verdiepingen. Is het door gebrek aan concurrentie in de buurt, of is dit echt een topadresje? Het zit er in ieder geval stampvol. Vreemd genoeg voelen we daar aan ons tafeltje niets van. De vele knusse hoekjes en de slimme indeling creëren een behaaglijk gevoel van intimiteit.

Tijd om de kaart te bestuderen, met bij elk gerecht een aparte wijnsuggestie. Je kunt à la carte eten of kiezen voor een menu. Voor drie gangen (incl. wijn) betaal je dan € 54 p.p., bij vier gangen wordt dat € 72. We besluiten de bekroonde sommelier blindelings te vertrouwen en volgen zijn suggesties: per gerecht een ander glas wijn. Dehandschutter loopt over van enthousiasme en liefde voor zijn vak en dat werkt

aanstekelijk. In een oude recensie uit 2007 las ik dat hier de slechtste garnaalkroketteren ter wereld geserveerd werden: ik kan dus niet wachten om ze te bestellen. Gelukkig is er in vijf jaar tijd veel veranderd. De kroketteren zijn gevuld met een aromatisch en smeug garnalenmengsel. Enkel de korst is naar mijn smaak iets te dik en weerbarstig. Waarschijnlijk dubbel gepaneerd, uit angst dat de kroketteren anders openbarsten in de olie. Ik proef ook even van de carpaccio van simmenthalrund. Het vlees is dikker gesneden dan gebruikelijk en wordt geserveerd met Zeeuwse oester, zoetzure groenten en tuinkruiden. Een prachtig, ziltig samenspel van texturen. Dehandschutter heeft net zoals ik een voorkeur voor de minerale, frisse wijnen uit Duitsland en Oostenrijk. De wijnen complementeren de gerechten subliem.

Als hoofdgerecht gaan we voor gevogelte. Zelf kies ik de parelhoen met zwezerik, crème van bloemkool, parmezaan en hazelnoot. Mijn man gaat voor de roodpootpatrijs met vijgen, knolselder en een risottokroket. Beide hoofdgerechten worden gespeeld en aantrekkelijk geserveerd. Twee prachtige herfstafereuten met smakelijke garnituren, waarbij enkel de kerstomaatjes wat misplaatst zijn. De cuisson van de parelhoen is mooi sappig, maar mijn zwezerik had wat krokanter gebakken mogen zijn. De patrijs is misschien een tikje te droog, maar de smaak is uitstekend. Mijn man merkt op dat de saus de pure samenvatting is van herfst: diep, vol en aromatisch. We delen tenslotte nog een stukje suikertaart met ijs van braambessen en gaan dan weer de nacht in. Een ontdekking.

Evellen Rutten

De hamvragen

Correcte bereiding? Slechts enkele minuscule foutjes
Memorable smaken? Erg lekker
Prijs/kwaliteit? In orde
Prettig interieur/goed concept? Het plaatje klopt
Wil ik teruggaan? Zeker

OP HET BORD



- Carpaccio (€ 17)
 - Garnaalkroketteren (€ 16)
 - Parelhoen (€ 26)
 - Patrijs (€ 28)
 - Aperitief (€ 8,50)
 - Bruiswater (€ 6,50)
 - Glas Gamay (€ 5,50)
 - Glas Jura (€ 6,50)
 - Glas Moschioni rosso (€ 8)
 - Glas Sauvignon Schandl (€ 7,50)
 - Wijnen divers (€ 6)
 - Suikertaart (€ 9)
- TOTAAL: € 144,50**

Het verdict

★★★★☆

Spijs én drank op hoog niveau.