

Restaurantrecensie

+ Wijnrestaurant Contraste in Hoogmade levert stuk voor stuk originele meesterwerkjes af op het bord

Gertjan van Geen

✕ [f](#) [@](#) [✉](#)

04-01-25, 16:00 | update: 04-01-25, 17:46



DEZE VERVANGEN NOG!

HOOGMADE Op een donkere decemberavond is alleen de aankomst bij Wijnrestaurant Contraste in Hoogmade al betoverend. Het houten gebouw is fraai aangelicht. Eigenlijk ontbreekt alleen een mooie laagje sneeuw voor de deur. Dan maar geen 'white diner', maar dat wordt ruimschoots goedgemaakt.

De Hoogmadese straten zijn verlaten, in Contraste is deze woensdagavond een tafeltje bezet. Plek zat dus in de herberg voor mijn tafeldame, een oogverblindend schone brunette, en mij.

Contraste heette voorheen twaalf jaar lang 'Kom Eten', naar eigen zeggen een laagdrempelige zaak. Na corona gooiden chef-kok Kenneth Tjong Ayong en sommelier

Paulien van Wieringen het roer om. De menukaart verdween, sindsdien wordt er alleen nog maar een Chef's Menu geserveerd, uiteenlopend van drie tot zes gangen, met seizoensgroenten uit de eigen moestuin.



De ploeg van Wijnrestaurant Contraste in Hoogmade. © Foto Taco van der Eb

Bij die nieuwe ingeslagen weg hoort sinds februari vorig jaar ook de nieuwe naam en niet onterecht: Contraste klinkt gek genoeg net even wat uitnodigender dan het pretentieuze Kom Eten, zonder dat het pretentius wordt.

Natuurlijk

Dat blijkt meteen als we de drempel over stappen. Paulien, onze gastvrouw en sommelier, geeft je op een natuurlijke manier een warm welkom. Verre van opdringerig, met een goed gevoel voor timing en bijpassende lach.



Marshmallow van paprika met romesco-saus, aceto-balsamico en gepofte wilde rijst © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen

Vorbereidend op wat komen gaat, schenkt ze ons een glas LingeWit bubbels in, een wijndomein van eigen bodem, de Betuwe. Nooit van gehoord, net als van de van oorsprong Duitse druif: de Johanniter. We laten ons de frisse tinteling smaken, en kiezen als vanzelf het zesgangenmenu met bijpassend wijnarrangement, maar niet voordat we zijn verrast met en hebben genoten van twee delicate amuses.



Het krokantje gevuld met gerookte pompoen- en vadouvan-crème erbovenop is daarbij net iets verfijnder dan de de marshmallow van paprika met romesco-saus, aceto balsamico en gepofte wilde rijst. Altijd prettig als een chef je met dergelijke eenhapscreaties verrast.



Zeeduivel, krokante schorseneren en krokante gember, zeegroenten (kombu, zeewier, zeekraal) met schorseneren, puree van schorseneren en makreeldashi-saus © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen

Het is niet de enige surprise van de avond. Ben ik gewend aan wat kleinere gerechten bij een menu van zes gangen, chef Kenneth is niet zuinig in wat hij op het bord tovert. De zeeduivel als voorafje heeft best een fors postuur, is machtig mooi gegaard, draagt wat krokante schorseneren op zijn rug en gaat gepaard met die al lang niet meer 'vergeten' groente in gekookte én in pureevorm. De krokante gember met kombu, 'gewone' zeewier en zeekraal leveren mooie zoutige smaakcontrasten op.



Bavarois van Hollandse garnalen, gevuld met Hollandse garnalen en peterselie, kroepoek van garnalen, krokante kippenhuid en gefrituurde glasnoedels, vinaigrette van citrus en vanille © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen

8,5

Wijnrestaurant Contraste

Kerkweg 22, Hoogmade

071 501 22 20

www.contraste.nl

Chef's Menu, zes gangen (79,00)

Vooraf

Zeeduivel met krokante schorseneren.

Tussengerechten

Bavarois van Hollandse garnalen, gevuld met Hollandse garnalen.

Ravioli gevuld met eidooier en paddenstoelen.

Hoofdgerecht

Wilde haas met rode kool, kastanjecrème en saus van port en cranberry.

Dessert

Pannacotta van aardpeer, marshmallow van zoethout, ijs van zoethout.

[Meer lezen](#) ▾

Uitermate origineel is het eerste tussengerecht - een bavarois van Hollandse garnalen, met een vulling daarvan. De eerste kennismaking is enigszins voorzichtig. Hij proeft een beetje zoetig, al kan dat door de verwarring komen en moeten mijn hersens eerst af van het gegeven bavarois = zoet. Het blijkt een prachtig trouvaille; de krokante kippenhuid, gefrituurde glasnoedels en vinaigrette van citrus en vanille maken het tot een onstuimige salsadans voor de smaakpapillen.



Ravioli gevuld met eidooier, diverse paddenstoelen, beurre blanc met paddenstoelen en gefrituurde boerenkool © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen

Eidooier

En daar blijft het niet bij. Had ik à la carte nooit voor ravioli gevuld met eidooier gekozen - ik prefereer de vaste (omelet)vorm en krijg spontaan reflux van alleen al de aanblik van de vochtige substantie - nu ontkom ik er niet aan. Ik zet me over mijn antipathie heen, scheur een stukje hemels luchtige brioche af om te dippen en wat blijkt: voor de tweede keer in mijn leven kan ik de geur, smaak en substantie van eidooier verdragen. Of me dit zelf ooit in mijn eigen keuken gaat lukken? Onmogelijk.



Hollandse hazenrug met stoof van haas, puree van pastinaak en puree van bospeen, savarin, rode kool en saus van de hazenstoof © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen

Intussen proef en zie ik instemmende blikken van mijn tafeldame, die aanhouden als de wilde haas als hoofdgerecht verschijnt. Mooi rosé gebraden en deels ook krokant en geplukt. De rode kool, puree van wortel en pastinaak en de cranberrysaus doen de rest.

Amai, dat waren stuk voor stuk meesterwerkjes.



Desert: Pannacotta van aardpeer, marshmallow van zoethout op zoethout-stokje, ijs van zoethout, citruscake, passievrucht-karamel-saus © Foto Mediahuis/Gertjan van Geen