

vaut le voyage

[recensies](#)
[wie zijn wij](#)
[onze favorieten](#)

zaterdag 20 juni 2015

Jan Verhelst (Eke-Nazareth)

Vanavond nemen vrienden ons mee naar een adresje dat hen werd getipt. Dertien jaar lang heette de stek Lotus Root, maar na enkele wissels in de zaal gaf de chef de zaak uiteindelijk zijn eigen naam mee. Zoveel zelfzekerheid zal volledig terecht blijken want Jan Verhelst zal ons een avond lang trakteren op een verrassende en avontuurlijke gastronomische tocht. Zijn filosofie? Amerikaanse fusie waarbij hij Californische en Aziatische invloeden combineert met de inspiratie en goesting van het moment.

Nadat we vriendelijk zijn verwelkomd klinken we met gin tonic, champagne en picon witte wijn. We worden royaal bediend want de gin tonic krijgen we niet eens meester. De toon wordt bij het aperitief al meteen gezet met drie verbluffende amuses, die eigenlijk veeleer kleine gerechtjes zijn. Er passeert een oester in een Japanse setting met gember en soja. Heerlijk is ook het maatje met avocado, pompelmoes en een subtiele vinaigrette. Tot slot krijgen we nog een prima cannaroni waarbij geitenkaas smeugig wordt gecombineerd met paksoi en cashew noten. Bij de reservering hadden we meegegeven dat een vegetariër mee aan tafel zou schuiven en dat werd al bij de amuses behartigd. Er werden speciaal drie amuses uitgevonden voor de vegetariër: witte aubergine in een Oosters smakenjasje, een verbluffende combinatie van heirloom tomaten, en een creatie met gnocchi.

Daarna wordt het 'zes gangen'-avontuur echt in gang gezet met elegant gepresenteerde scheermessen in een oosters accompagnement van komkommer, appel, daikon en yoghurt. Top, net als de vegetarische kick-off met radijs als centraal element. Een schitterende Vacqueyras van Clos des Frère(s) vergezelt.

De tarbot scoort ook met een zuiders pallet van onder andere quinoa, zeekraal en boomtomaat. Hierbij krijgen we een Roemeens glas witte Avincis. De zelfzekere gerechten boezemen zoveel vertrouwen in dat we nu al zeker zijn dat dit een 'this is heaven' wordt.

Bijzonder avontuurlijk, misschien zelfs gewaagd, is de tataki van tonijn waarbij Verhelst de ponzu laat clashen met donkere chocolade. Dat blijkt een geslaagde combinatie. Ribeiro is een interessante wijnstreek en Galicië, waarvan wij er een fijn glas uit geserveerd krijgen van Casal de Arman.

Tagliata di manzo is een Italiaans gerechtje waar we fan van zijn. Hier worden de plakjes geroosterd rond zuiders vergezeld van rucola, parmezan, zoete tomatenchutney (lekker!) en ietwat pappardelle. De wijn komt uit andere oorden: een Blaufränkisch uit de Oostenrijks-Hongaarse grensstreek.

Hoewel we al een stevig poosje aan het eten zijn en al een flink aantal gerechtjes mochten zien passeren, voelen we ons op geen enkel moment 'overboeft'. De gangen zijn immers steeds fijn en bescheiden. Er is dus nog plaats voor de heerlijke iberico met gesmolten oude Limburgse Hervekaas. De vegetariër krijgt hetzelfde pure en strakke accompagnement van shiitake en tuinbonen extra aangevuld met wat wilde broccoli. En ook de wijnronde gaat er vlot door (Morellino di Scansano - Ribeiro).

Voor het dessert zullen we nog drie rondes lang in de watten worden gelegd. We krijgen een creatie van kers, chocolade en espresso, een zuur maar

Zoeken in deze blog

Blijf op de hoogte via e-mail

Volg ons op Facebook!



onze categorieën

[this is heaven](#)
[check this out](#)
[quite okay](#)
[just ordinary](#)
[forget this](#)

zoek op locatie: België

- aalst
- antwerpen
- beernem
- brugge
- brussel
- bütgenbach
- de haan
- deerlijk
- diksmuide
- eke
- gent
- gistel
- hasselt
- hertsberge
- ieper
- izegem
- klemskerke
- knokke-heist
- koksijde
- kruishoutem
- leke
- malmedy
- middelkerke
- nazareth
- nevele
- nieuwoort
- oostende
- oostkamp
- poperinge
- roeselare

bezoekte restaurants

- aards paradijs
- acadia
- adelientje
- agua del mar
- aigner
- al dente
- albert I
- allure
- amatsu
- aneth
- apetit
- au vieux port
- auberge de herborist
- baan thai
- bajatzu
- bansomho
- bar tre
- bartiste
- basil
- beau-site
- belair
- belle de jour
- beluga
- beluga nxt door
- benja's
- bentley's
- berto
- bhavani
- bistro b
- bistro de paris
- bistro mathilda
- bistronom
- bistroom de baron
- blomme
- blue buddha
- blvd

verfrissend sapje van citrus, yuzu en gember, en ten slotte nog een bijzonder lekker mix van appels, zuring en bolletjes witte chocolade.

Zonde misschien dat we passen voor koffie, maar ondertussen zijn we na een prachtig gastronomisch parcours uiteindelijk toch voldaan. Maar nog veel meer zonde, was de niet eens half gevulde zaal vanavond. Deze stek verdient een plaatsje bovenaan het firmament. Zeg dat het Vaut le Voyage het gezegd heeft!

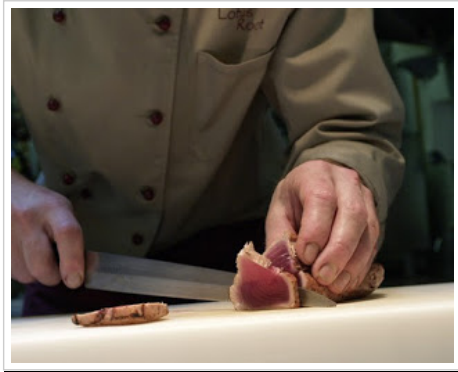
www.janverhelst.be

Onze score: this is heaven

Bediening: hoffelijk en aardig

Omgeving: de beloofde opknopbeurt zal de zaak goed doen

Prijs: high



op 07:57

 Dit aanbevelen op Google

Labels: eke, gent, high, jan verhelst, lotus root, nazareth, this is heaven, vegafriendly

Geen opmerkingen:

Een reactie plaatsen

Voer je opmerking in...

Reageer als: Google-accour ▼

Publiceren
Voorbeeld

[Startpagina](#)

[Ouder bericht](#)

Abonneren op: [Reacties plaatsen \(Atom\)](#)

- [sint-idesbald](#)
- [sint-martens-latem](#)
- [sint-michiels](#)
- [waregem](#)
- [watou](#)
- [wenduine](#)

zoek op locatie: [duitsland](#)

- [berlijn](#)
- [hamburg](#)
- [keulen](#)

zoek op locatie: [frankrijk](#)

- [arles](#)
- [aubenas](#)
- [aadresselles](#)
- [avignon](#)
- [castillon du gard](#)
- [lagorce](#)
- [les vans](#)
- [nîmes](#)
- [ruoms](#)
- [vallon pont d'arc](#)
- [watten](#)

zoek op locatie: [nederland](#)

- [heerlen](#)
- [landgraaf](#)
- [maastricht](#)
- [oosterhout](#)
- [rotterdam](#)
- [sluis](#)
- [valkenburg](#)

zoek op locatie: [usa](#)

- [california](#)
- [cambria](#)
- [carmel](#)
- [chicago](#)
- [cody](#)
- [flagstaff](#)
- [groveland](#)
- [kingman](#)
- [las vegas](#)
- [los angeles](#)
- [page](#)
- [palm springs](#)
- [san francisco](#)
- [sonora](#)
- [st george](#)
- [visalia](#)
- [wyoming](#)

zoek op locatie: [groot-brittannië](#)

- [bocca di bacco](#)
- [bohème](#)
- [boka](#)
- [bonsoir clara](#)
- [borchardt](#)
- [bord d'eau](#)
- [bottarga](#)
- [boucquez](#)
- [boury](#)
- [brasserie albert](#)
- [bruuut](#)
- [bütgenbacher hof](#)
- [café \(hotel\) de paris \(heerlen\)](#)
- [café d'ostende](#)
- [café de paris](#)
- [café g](#)
- [cambria pines lodge](#)
- [carlito's](#)
- [cavaliere](#)
- [cellar door at the groveland hotel](#)
- [chang thong thai](#)
- [charles lindbergh](#)
- [chilli pickle](#)
- [club reserva](#)
- [cour d'honneur](#)
- [cromwell](#)
- [crystal palace](#)
- [cuichine](#)
- [cuines 33](#)
- [danny horseeale](#)
- [das parlement](#)
- [davi](#)
- [de smaak](#)
- [de vitrine](#)
- [den dyver](#)
- [di coyld](#)
- [di vino](#)
- [die bank](#)
- [dome sur mer](#)
- [dove's luncheonette](#)
- [dressler](#)
- [east](#)
- [edo](#)
- [eetboetiek](#)
- [el gecko](#)
- [el gusto](#)
- [enoteca del berebene](#)
- [ensorito](#)
- [faja lobi](#)
- [finess](#)
- [first floor](#)
- [fleur de lys](#)
- [flying ninja](#)
- [food for friends](#)
- [formel b](#)