



.....

Krokante tonijn- sashimi voor ontwerper Marcel!

.....

Tekst **Patricia Jacob**
Fotografie **Sven Benjamins**

"Presenteer ik een nieuw interieur, dan kook ik voor mijn klanten in de keuken van hun gerestylede pand." Nederlands bekendste bloemist en gerenommeerd tuin- en interieurontwerper Marcel Wolterinck houdt ervan zijn ontwerpen compleet aan te bieden. Eten hoort daarbij. Daarom hapt hij ook meteen toe als meesterkok Rudolph van Veen voorstelt voor hem te koken. "Koken is mijn grootste hobby."

Marcel: "Op mijn zesde vertelde ik mijn moeder dat ik bloemist wilde worden. 'Maar', vroeg ze toen, 'wat als je allergisch voor bloemen blijkt te zijn?' 'Dan word ik kok', antwoordde ik. Kok ben ik niet geworden, maar koken is mijn grootste hobby. Rudolph, wat ga je maken?"

Rudolph: "Als dessert heb ik een chocolade-vanilletaart in jouw favoriete kleuren zwart, wit en bruin. De taart is wat bitter. Daar houd je van, denk ik."

Marcel: "Zeker. Ik ben gek op chocolade, alleen witte chocolade is me te zoet, te weëig."

Rudolph: "Maar eerst krijg je krokante tonijnsa-

shimi. Ik dacht: voor een man met zo'n stijl-gevoel als jij, volstaat slechts het allerbeste uit mijn receptenrepertoire. Dit gerecht is ontstaan op Waikiki Beach. Ik heb het daar gemaakt met Dave Kodama, een topchef uit Honolulu, die ik bezocht voor het televisieprogramma *The Taste of Life*. De Hawaïaanse keuken is sterk beïnvloed door Japan, maar heeft varianten op Japanse gerechten die ze daar niet kennen. Zo wikkel ik deze tonijn niet alleen in zeewier, maar ook in rucola. Bij de sashimi, die ik kort frituur, komt een wasabi-soja-roomsaus met gember."

Marcel: "Rauw, gegrild. Tonijn smaakt altijd heerlijk puur. Van gember houd ik ook. Geregeld



serveer ik vanille-ijs met een saus van witte wijn, druiven en gember. Wat zwarte peper erover en genieten maar."

Rudolph: "Je houdt van klassiek?"

Marcel: "Ik combineer graag uiteenlopende stijlen. Ik houd van licht, puur en gekruid eten. Koken is voor mij ontspanning. Op vakantie ga ik 's ochtends naar de markt om mooie ingrediënten te kopen. Lig ik na de lunch in mijn hangmat, dan denk ik: mmm, wat zal ik vanavond eens klaarmaken?"

Buiten de vakantie gaat het van: thuiskomen, tas wegzetten, wok op het vuur, verse seizoensgroenten erin. Momenteel ben ik helemaal *into curries*. Kokosmelk, flink wat koriander... lekker. In het weekend komen er vaak vrienden bij ons eten. Het thema voor die avond heb ik vaak 's ochtends al in mijn hoofd. Pas kwamen er vrienden langs met wie we ooit heerlijk hadden gegeten in Umbrië. Driemaal raden welk thema we die avond hadden! Nodigen we mensen uit, dan zorg ik dat alles op elkaar is afgestemd, van het

eten en de drank tot de muziek en de aankleding. Ik maak een totaalconcept waarin elk detail klopt. Net zoals ik dat in mijn werk doe. Standaard, als ik een nieuw interieur presenteer, kook ik voor mijn klanten in de keuken van hun gestylede pand. Bij binnenkomst krijgen ze champagne, daarna serveer ik simpele gerechten. Met gekunsteldheid heb ik niets. Dus voor mij geen lolly van foie gras. En ook niet dat bord met negen blokjes gelei dat ik ooit kreeg. Het ene blokje smaakte naar zeekraal, het andere naar kamille. *Too much.*"

Rudolph: "Ik houd van grof eten, Texaanse vleesgerechten bijvoorbeeld, en van superverfijnd eten. Maar iets daartussenin, die gekunsteldheid die jij beschrijft, nou nee. Koks moeten het lief hebben om producten in al hun puurheid te presenteren, zonder poespas."

Marcel: "Precies, ik vergelijk het met een boek. In mijn interieurs geen bossen met allemaal verschillende bloemen. Wat ik prachtig vind: die boeketten die je in Parijs op de markt ziet, van

die bossen anemonen met een stuk touw eromheen."

Rudolph: "Je komt veel in Parijs?"

Marcel: "Ja, ik koop daar geregeld kunst en antiek. De spullen voor mijn winkel en voor de interieurs die ik ontwerp, haal ik ook uit andere plekken. Zo vond ik in Argentinië prachtige kleden van Alpaca-wol. Zowel zakelijk als privé reis ik veel. Bali vind ik waanzinnig. Evenals Uruguay; de meertjes, het platteland, de architectuur van Montevideo. Ook Japan heeft veel indruk op mij gemaakt. Bij Japanse huizen lopen binnen en buiten mooi in elkaar over. Natuurlijke materialen, zoals bamboe, rijstpapier en hout, beheersen de interieurs, die doorgaans sober zijn en altijd volledig in balans. De invloed van Azië zie je in mijn werk terug. Niet voor niets zijn mijn interieurs zo zen. Welk land inspireert jou?"

Rudolph: "Amerika. Vijftien jaar geleden was ik voor het eerst in Las Vegas. In Nederland had ik als kok steeds geleerd dat dit zus moet en dat zo. Maar dáár... Die *over the top* horecacon-



cepten, die onstuitbare vernieuwingsdrang. Wijn schenken uit een mini-wolkenkrabber, dineren in een glazen bak die boven de keuken hangt. Regels bestaan niet, begreep ik. Die speelsheid van Las Vegas vind je nergens, behalve misschien in Dubai."

Marcel: "Dubai. Zevensterrenhotel Burj Al Arab. De inrichting daarvan vind ik een drama. Best mooie materialen, daar niet van. Maar van elke materiaalsoort is twintig keer te veel gebruikt. Zo is één grote kermis ontstaan. Geef mij maar rustige interieurs. Mijn klanten hebben doorgaans zulke hectische levens dat ze wel wat rust kunnen gebruiken. Hoe rustiger het om hen heen is, hoe rustiger het in hun hoofd wordt. Rust ontstaat als de verhoudingen tussen materialen, vormen en structuren in balans zijn. Is de basis in balans, dan kun je best met iets afwijkends komen. Heb ik veel verticale lijnen gebruikt, dan introduceer ik bijvoorbeeld een plat, zwevend en horizontaal object. Door contrasten te gebruiken, wil ik een wauw-effect bereiken."

Rudolph: "Jij wil je klanten iets laten beleven. Als kok wil ik dat ook. Een andere overeenkomst: onze nederigheid. We zijn er om onze klanten tevreden te stellen. We moeten inspelen op hun wensen."

Marcel: "Inderdaad. Ik maak een interieur niet voor mezelf, maar voor de bewoners. Juist dat

grijze en paars-bruine strepen. Ik zag de steen en dacht meteen: van deze steen wil ik een plaat van 2 meter hoog. Aan de achterkant van deze 'pilaar' maak ik dan een pantry. Leuk, voor in de tuin."

Rudolph: "Die drang om te creëren herken ik. In Jordanië, waar ik pas was, eten ze veel hum-

Marcel 'Als er iemand komt eten, zorg ik dat alles op elkaar is afgestemd tot de muziek aan toe. Ik maak een totaal-concept waarin elk detail klopt.'

persoonlijke, dat inspelen op hun wensen, maakt elke creatie uniek. Ik heb een enorme drive om te creëren, uit niets iets te maken. Kijk, dit stuk marmer vond ik in Verona, op 's werelds grootste natuurstenenbeurs. Prachtig, al die donker-

mus, een mengsel van kikkererwtenpuree en sampasta. Ik werk nu aan een praline op basis van deze ingrediënten. Ook kijk ik hoe ik ijs kan maken met *rong vong*, een soort bouillonblokjes van groene bonen die ik in Vietnam vond. Mar-

Rudolph 'Een **overeen-**
komst tussen jou
en mij Marcel
is onze nederigheid.
Wij zijn er om onze
klanten tevreden te
stellen'.



Krokante tonijnsashimi in wasabi-soja-roomsaus

Lunch- of voorgerecht – 4 personen – bereiden ca. 25 minuten

Pel en snipper de sjalot. Schil en rasp de gemberwortel. Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de sjalot. Voeg gember, witte wijn en limoensap toe en laat tot ongeveer de helft inkoken.

Voeg de slagroom toe en laat ook tot ongeveer de helft inkoken. Roer blokjes boter door de saus totdat deze helemaal zijn opgenomen.

Zeef de saus. Breng op smaak met chilisaus, wasabi-pasta en sojasaus.

Bereid het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing.

Leg een vel nori op een bamboematje of een stukje aluminiumfolie en beleg het voor tweederde met rucola. Snijd de tonijn in 2 lange repen (net zo lang als het vel nori) en leg een reep aan de onderzijde op de rucola.

Leg aan de bovenzijde van het vel boven de rucola een reepje gekookte sushirijst.

Rol het norivel vanaf de tonijnkant op en druk stevig aan. Verwijder het bamboematje of aluminiumfolie. Maak de tweede rol op dezelfde manier.

Verwarm de saus, maar laat hem niet meer koken. (Als u de saus per ongeluk toch laat koken, kan de boter gaan schiften.) Giet er dan een scheutje koude slagroom bij en roer goed met een garde tot de saus weer glad is).

Verhit de olie tot 180°C. Doe de panko of paneermeel in een schaal.

Haal de rollen door het tempurabeslag en rol ze vervolgens door de panko of paneermeel.

Frituur de rollen ca. 1 minuut in de hete olie zodat de buitenkant mooi goudgeel en knapperig is en de tonijn van binnen nog rauw is.

Snijd de rollen in plakjes en leg ze in de warme wasabi-soja-roomsaus. Bestrooi de rollen met grof zeezout.

1 sjalot
4 cm verse gemberwortel
olie
1 glas witte wijn
sap van 1 limoen
100 ml slagroom
100 g boter
3 eetlepels zoete chilisaus
½ eetlepels wasabipasta
6 eetlepels Japanse sojasaus
1 pakje tempurameel
4 eetlepels gekookte sushirijst (zie basisrecept sushirijst koken)
2 velletjes nori (gedroogd Japans zeewier)
30 g rucola
300 g verse tonijn
olie om te frituren
paneermeel of panko (Japans broodkruim)
grof zeezout

cel, kun je me helpen? Voordat de tonijn in de frituur gaat, moet er beslag omheen."

Marcel: "Maar, natuurlijk."

Rudolph: "Mooi, dan verhit ik de suiker en maak ik alvast een bloem voor boven op de taart."

(wat later) Marcel: "Prachtig, die barokke bloem. Ik zou haar alleen niet bovenop de taart doen. De 'strakke' taart. Dit bord. Deze combinatie is architectonisch perfect. Doe je de bloem op een apart bord naast de taart, dan is het contrast tussen beide objecten sterker en komen ze allebei beter tot hun recht."

Rudolph: "Ja, ik zie het. Kom, proef de sashimi eens."

Marcel: "De tonijnsashimi is een en al puurheid. Verrassend, dat contrast tussen de krokante korst en de zachte binnenkant. De rolletjes zien er ook zo mooi uit. Het zijn juweeltjes. De saus is niet te zwaar, mooi fris en lekker fusion. Dit gerecht vraagt om champagne. Volle glazen, uiteraard. Champagne moet je óf rijk schenken óf niet."



Marcel Wolterinck

De bloemenzaak die Marcel Wolterinck ruim twintig jaar geleden in Laren begon, is inmiddels uitgegroeid tot een designimperium. Voor particulieren en bedrijven over de hele wereld ontwerpt hij interieurs, exterieurs, tuinen en terrassen. Momenteel werkt hij onder meer aan vakantiehuizen op Ibiza en St. Barths en aan een tuin bij Moskou, die groter is dan het Vondelpark. Wie kennis wil maken met zijn stijl, kan terecht in zijn winkel/showroom in Laren. Dan wel een van zijn boeken openslaan, bijvoorbeeld Wolterinck's World.

Sushirijst

Basisrecept

Kook 125 g sushirijst in 165 ml water in ca. 10 minuten gaar. Verdeel de rijst over een platte schaal en laat uitdampen. Meng 50 ml sushi azijn door de nog warme rijst en laat afkoelen.