

## Raap, mul en lam op de berg

Tekst: TON DE ZEEUW

Fotografie: JAN STAPPENBELD

### Smaakaccenten in Montferland

Nog steeds is Montferland een van de aantrekkelijkste 'cols' van de Achterhoek, zeker ook door de riante ligging aldaar van het gelijknamige hotel. Met daarin een keuken die ons ooit aangenaam verraste. Deze week, een mensenleven later, betraden we opnieuw Zeddamsse aard, en ziet: het restaurant heet nu *De Graaf van den Bergh* en het serveert aangename schotels. Op naar Gelderland.



Montferland, een walburcht bij Zeddum en een van de grootste in zijn soort in West-Europa, ligt in de bossen op een heuvel van 68 meter hoog. Mogelijk in de elfde of twaalfde eeuw gebouwd door de hertog van Gelre, maar volgens een lokale sage ontstaan toen een van de reuzen die de Elterberg (bij het naburige Elten in Duitsland) opwierp, bij Zeddum 'een mond vol land' liet vallen.

Al meer dan een eeuw ligt het huidige hotelrestaurant Montferland op die hoge plek mooi te wezen en wij begrepen opnieuw de populariteit van de streek toen we dóórtoerden door het prachtige bos met zijn geheimzinnige akoestiek, de hoorbare stilte en het vermoeden van met mos en humus bedekte stille getuigen van verpletterende historische gebeurtenissen. Geïmponeerd en vooral klein legden wij langs oude eiken en van die knoestige Marten Toonder-beuken een cirkelvormig parcours af naar de toppen van die bomen, tot de plaats waar een grillig pad naar de parkeerplaats van Montferland leidt. Waar je bij helder weer kilometers om je heen kunt kijken.

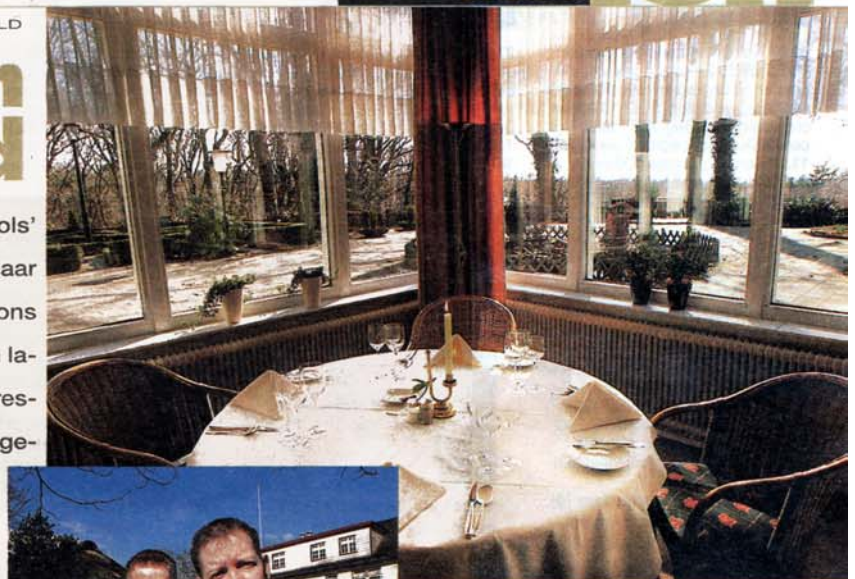


### Aresti maakt stuivende Chileense chardonnay

De Chileense familie Aresti, we schreven het onlangs, maakt op haar Bellavista plantage aan de voet van Andes uitstekende wijnen. Rood vooral, maar ook de witten mogen er zijn. De **Aresta Chardonnay Reserva** bijvoorbeeld, van puur chardonnay, bijna

geel van kleur, geurig, en zo 'vet' als alleen nieuwe-wereldlanden de Bourgogne proberen te benaderen. Dat lukt ze uiteraard niet helemaal, maar de zon, het fruit (mango), de zuivel (boerenkarnemelk), de honing en het hout spatten als

het ware de fles uit. Onlangs nog geproefd door het koninklijke gezelschap dat Chili bezocht, nu ook voor eenvoudiger volk verkrijgbaar. 'Best of class wines' in Oisterwijk (013-521 0013) verkoopt 'm voor € 9,45. Tdz



Zo kan-ie wel weer: wij zijn niet van de VVV! Dus gingen we zwijgend op in het interieur: klassiek-strak, rieten stoelen, schouw, Friese klok, champagnekleurig linnen, veel glas, en zicht op het rietgedekte Saksische bijboerderijtje waar je 's zomers onder de oude plataan op de binnenplaats kunt eten. Het huis is tegenwoordig van de familie Zinger en zij noemden hun restaurant *De Graaf van den Bergh*, naar de bouwer van het eerste jachthuis. Op hun kaart: parfait van roodbont rund met serranoham, spinazie en kreeft (€ 12), galantine van gans, groene kool, paprika, truffel en gemarineerde groene asperges (€ 10,50), in tuinkruiden gepocheerde snoekbaars met mosterdsaus (€ 19,50), gebakken biefstuk van bizon met een saus van zilverruitjes en madera (€ 22,25). Menu's van € 27,50 (drie) tot € 47,50 (zes gangen).

Wij kozen drie gerechten. Om te beginnen de salade van Chinese kool, radijs, kropsla en lollo rosso. Chef-kok Sander Lageschaar (30),

opgevoed in de keuken van het Waldhotel in Elten, had het groenpluksel op smaak gebracht met mayonaise van kervel en citrus. Het kwam op het bord met een in boter gebraden lamshaasje plus shii-takes en oesterzwammen. Mooi zacht en rosé gebleven vlees, prima combinerend met die hartige-paddestoelen en het knapperige groen.

Gevolgd door beignets van mul met puree van knolraap, aardappel en peterselie. Rode mul om precies te zijn, door bierbeslag gehaald en gebakken in olijfolie. Voor de puree waren stukken raap en aardappel in zout water gaar gekookt en fijngemaakt, daarna met room, peper, zout, boter, en vlak voor het opdienen met gehakte peterselie, door elkaar gespateld. Een saus van ingekookte marsala met room zorgde

voor het zoete tegenaccent. Mul is niet ons favoriete visje, maar op deze manier was de smaak uitstekend.

Tot slot bracht patron Lennaert Zinger heilbot in sesamjas. De visfilet gezouten, door citroensap en daarna door sesamzaad gehaald en voorzichtig („anders valt alles in de pan“) gebakken in olijfolie. Even weggezet om te rusten, 'tikje na' in de oven en geserveerd met een garnituur van wortel, champignon, ui en spinazie alsmede een strudeltje van broccoli, couscous en ge-

kookte ham, bestrooid met maanzaad. Plus een saus van met ui en knoflook aangezette paprika, aangengd met gevogeltebouillon en room, daarna gepureerd en ingekookt. Lekker!

**De Graaf van den Bergh**, Montferland 1, Zeddum (0314-651 444).  
Dagelijks lunch en diner (za. en zo. lunch op reservering).  
Terras, parkeerplaats, hotelkamers.

**Culinair**