

De Gouden Pollepel

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoeken en beoordelen Marco Bosmans en Dirk de Moor voor deze krant wekelijks een restaurant.



Victor Fielmich en Elvira Kemman in hun restaurant. FOTO'S MARNIX SCHMIDT



DE BEOORDELING

Voorgerecht	9
Hoofdgerecht	9,5
Nagerecht	7,5
Bediening	8
Sfeer	7,5
Prijs/kwaliteit (x2)	7,5



ElVi vaart een eigen koers

Het Utrechtse restaurant ElVi is leider geworden in onze competitie om de Gouden Pollepel. Gastronomen weten het al zes jaar: je geniet er van een superbe keuken.

ElVi ligt in een buurt van hoogopgeleiden tussen Wilhelminapark en Jan van Scorelstraat. In de Jan van Scorelstraat heupwieg winkeltjes die het beste met de consumerende mens voorhebben. Bioproducten, veganistisch smulgoed. Je zou daar zomaar restaurant ElVi over het hoofd zien, gelegen vlak naast het oude, nevelige café Primus, waar wordt nagedacht en gedronken. ElVi valt op door een terras met oranje stoeltjes, waarvan we ons dagen na het bezoek nog afvragen of ze nou mooi zijn of foeilelijk. Het interieur is aangenaam stijlvol en net zo rustgevend als de muziek. Er komt een amuse: crème van bloemkool, heerlijk romig en boordevol smaak, zó willen we dat bloemkool ons amuseert. ElVi is geen restaurant dat de boodschap van verantwoord eten van de daken schreeuwt. Geen modieuze en aan de lifestylehypes tegemoetkomende kretologie over gluten en lactose. Het is hier vanzelfsprekend

GEVAARLIJKE VANGST

Deadliest Catch heet het tv-programma dat op zender Discovery is te zien. Adembenemend vaak. In de Beringzee trotseren arme vissers van Alaska met kleine schepen de gruwelijkste stormen om netten vol krab naar boven te halen. Sinds de jaren '80 is de vangst dramatisch teruggelopen door overbevissing, de opwarming van het zeewater en ziekten onder de schaaldieren. Wereldwijd blijft de vraag naar het overheerlijke vlees van de poten enorm. Deze rode koningskrabben wegen soms meer dan tien kilo en kunnen een spanwijdte bereiken van twee meter. Alleen de Japanse reuzenkrab en de Tasmaanse reuzenkrab zijn groter. Dit in aanmerking genomen is de prijs van €39 voor een schaal vol mooi gevulde poten bij ElVi redelijk.

dat met vegetariërs en dieetgasten rekening wordt gehouden. Ook worden we niet om de oren geslagen met superfoods die 'hot' heten te zijn, zoals quinoa, couscous, paleo en spelt.

Exquise balans

Patron-cuisinier Vicor Fielmich en gastvrouw-sommelier Elvira Kemman begonnen de zaak zo'n zes jaar geleden. In elk gerecht dat wij proeven, is een exquise balans geruisloos aanwezig. Ook de opmaak getuigt van artisticieteit. We beginnen met een klein plateau charcuterie waarop allerlei soorten dun gesneden ham en worst. Lekker vers en royaal. Daarbij komt het betere brood. We vervolgen met tartaar van haring en rode biet en een bord aspergecrèmesoep. De haring-creatie is een decadent gebakje, zoiets als een vermomde tom-pouce. De smaak is verrijkt met wat koffie. En we krijgen een minieme escorte van Sevrugakaviaar. De moot haring is helaas nog geen Hollandse Nieuwe. In de soep, die fluweelzacht is, mis-sen we een paar stukken van het

origineel. We vervolgen in Franse sfeer met boudin noir, een bloedworstje dat anders smaakt dan de 'onze', minder zwaar en peperig vooral. Kleine, krokante plakken die vergezeld gaan van gekarameliseerde schijfjes appel. Subliem. Aan de andere kant wordt genoten van foie gras van eend, met appel en een paar druppels calvados. Pièce de résistance is een plateau poten van de kingkrab, gevangen in de Beringzee bij Alaska. Die moet je wel tevoren bestellen. We kozen voor twee keer twee poten en zijn verbluft als we de speciale schaal bezien, vol rose staken die na kort, zacht koken zijn geopend en als extra een krab uit onze Noordzee. Het perfect gegaarde vlees is een delicatessen. Bovendien nog een sexy opgedofte caesarsalade en drie sausjes. Als alle poten leeg zijn, is de golf van gastronomische hebbigheid voorbij en besluiten we tot iets kleins: espresso met limoncello en een scroppino die voldoet aan alle verwachtingen die je van zoiets lekkers mag koesteren.

PRAKTISCH

Adres • Jan van Scorelstraat 21, Utrecht, tel. 030-2513913.
Website • www.restaurantelvi.nl
Open • vanaf 17.30 voor diner.
Parkeren • betaald in Jan van Scorelstraat en omgeving.
Openbaar vervoer • bus 8.
Prijsindicatie • kaviaar 10 gr. met garnituur €22,50, kingkrab €9,75 per 100 gr., plateau fruits de mer 2 pers. €69,50. Voorgerechten €2,75 per stuk, foie gras van eend met calvados €18,50, verder gerechten van €13,50-€16,50. Hoofd: kreeft €35, tournedos Rossini met eendenlever €34,50, zeewolf €19,50. Desserts: vanaf €5,50. Huiswijn €19,50. Uitgebreide wijnkaart.
Afgerekend • €137,55.
Bijzonderheden • terras aan straatkant.
Ambiance • stijlvol, klein, genoeglijk in statige buurt.

TUSSENSTAND TOP 5

1. ElVi Utrecht	8+
2. 't Klooster Wijk bij Duurstede	8
3. Hermitage Zeist	8
4. De Mandenmaker Spakenburg	8-
5. De Vendel Veenendaal	8-