



PROEFWERK

Jan Scheidtweiler aan tafel bij ROSCH in Hasselt:
slimme chef, geïnspireerde patissier.

Wat is er gebeurd in Hasselt? De voorbije jaren heeft een culinair saaie stad er heel wat hippe zaken bij gekregen. Ogst, Osteria Moretti, 6 Zinnen: het zijn allemaal toffe plekken waar lekker eten samengaat met scherpe prijzen en een goeie sfeer.

De jongste nieuwkomer in dat rijtje heet Rosch. De naam van het restaurant is aangeleverd door de jonge chef Glenn Ross en zijn vriendin Nicole Schellekens. Zij nestelden zich in een klein pand in het centrum. Voor en achter de open keuken is er plaats voor een twintigtal gasten. Er staan simpele tafels en stoelen en banken met kussens. Aandacht voor sprekende details, dat heeft dit duo wel: zo staan er geen bloemen of kaarsen op de tafels, wel een schattig mini-aquarium, gevuld met algen en piepkleine garnalen. Het koppel achter Rosch leerde elkaar kennen in het Hof van Cleve. Hij stond er in de keuken, zij werkte er als patissier. Daarna vertrokken ze samen naar The Fat Duck, toen het restaurant van Heston Blumenthal tijdelijk naar Australië verhuisde.

Ondanks die ervaring in een hightech omgeving, houden ze het in hun eigen keuken zo sober als in hun interieur: er is nog geen geld voor een ijsmachine of een Green Egg-barbecue, dat nieuwe lievelingsspeelgoed voor chefs. Er is ook geen personeel. En de kaart is superkort. Behalve wat hapjes - oesters, hummus, kippenleverparfait - kan je kiezen uit drie voorgerechten (van 12 tot 23 euro), drie hoofdgerechten (van 21 tot 26 euro) en drie desserts (van 6 tot 10 euro), dat is het.

Maar als het lekker is, hoor je zelden iemand klagen over een korte kaart. En lekker is het hier zeker. Al van bij het eerste hapje - een bordje petits-gris-slakjes met een saus van groene kruiden en flinterdunne linten venkel - toont Glenn Ross dat hij goed heeft opgelet in al die grote restaurants waar hij heeft gewerkt.

Ross is ook een slimme chef. Omdat hij er alleen voor staat, weet hij dat hij zijn gerechten simpel moet houden. En dus liggen er op

een bord rond sint-jakobsvruchten (23 euro) maar twee garnituren: witloof en peterseliewortel. Maar die zijn goed gekozen. De stevige coquilles, kort gebakken op een hoog vuur, zien eruit alsof ze net uit de schelp komen. Datzelfde patroon herhaalt de chef bij een hoofdgerecht rond kabeljauw (25 euro), een degelijke filet. Met prei en romanesco kool erbij levert hij alweer een

trefzeker bord vol smaak af. In zijn fazant (26 euro) heeft de chef meer energie gestoken. Naast het borstvlies, sappig maar met krokante korst, combineert hij stukjes van de fazantenbout met groene kool.

Desserts zijn in dit soort restaurants meestal weinig geïnspireerd. Maar dat is in Rosch allerminst het geval: patissier Schellekens weet originele dingen te doen met popcorn en mango of vanille en chocolade. Haar nagerechten zien er bovendien al even schattig uit als het mini-aquarium op tafel.

Aandacht voor sprekende details, dat heeft dit duo wel: zo staan er geen bloemen of kaarsen op de tafels, wel een schattig mini-aquarium, gevuld met algen en piepkleine garnalen.

Waar?

Rosch
Dorpsstraat 34
3500 Hasselt
Tel. 011/18.27.93
www.rosch.be

Wijn?

Een kaart die al even klein is als het menu, met een paar keuzes per glas. De prijzen liggen iets te hoog om correct te zijn.

Decibel?

Met 78 dB is dit een luidruchtige plek.

Rekening?

163,2 euro voor twee.

Kom ik terug?

Graag. In elk bord proef je talent en toewijding. En op de wijn na zijn de prijzen correct.