

Jaar zonder Varken

In Amsterdam viert **Joep Habets** het Chinese nieuwjaar met haute cuisine op Europese leest.



Zondag vieren de Chinezen nieuwjaar en wij vieren de komst van het Jaar van het Varken mee bij Chang-i. Het restaurant ligt naast de artiesteningang van het Amsterdamse Concertgebouw. De artiest in de keuken heet Chang, de i staat voor innovatie. Chang-i heeft, ruim driekwart eeuw nadat de eerste 'Chinees' zich in de Binnen Bantammerstraat vestigde, het Chinese restaurant opnieuw gedefinieerd. In alles wijkt Chang-i af van de gedegenererde 'Chinees op de hoek' met gefiguurzaagde draken, roze tafellinnen, een balie voor de afhalers, ellenlange lijsten genummerde schotels, nep-Chinese gerechten als nasi gegarneerd met een vierkante plak schouderham en vanille-ijs met lychees uit blik als toetje.

Het interieur heeft de allure van een eigentijdse eettempel. Het plafond is gebronsd, de muren zijn sojasauskleurig, de entourage is donkerbruin, met accenten in aubergine en goud. Een pot met orchideeën, een stenen beeld, een geborduurde zijden vitrage of een lamp zorgen geraffineerd voor Chinese couleur locale.

In een Chinees restaurant is de

wijn vaak een onderschoven kindje. Chang-i daarentegen heeft een verbluffende wijnkaart. Het aanbod komt uit de hele wereld, van Australië tot Oostenrijk, van redelijk tot zeer hoog geprijsd. De kroonde huiswijn bevat prima.

In plaats van het genummerde standaardrepertoire heeft Chang-i een beperkt aanbod aan gerechten in een Westerse menuopbouw. Op de kaart zijn ingrediënten als kwartel en eendenlever en bereidingen als crème brûlée te signaleren, eerder Frans dan Chinees. Er is evenwel ook zoekwal met Aziatisch fruit. Voor de desserts – de Chinese keuken ontbeert een toetjestraditie – heeft de chef oplossingen gevonden die het ijs met blikfruit verre overstijgen. Zo zijn de drie sorbets van thee ingetogen van vorm, sereen van kleur en subtiel in hun smaakverschillen.

Ook in de presentatie gaat Chang-i op de Europese tour, en hij is trendbewust bovendien. Zo komt een van de voorgerechten als een trio van frisse zeebaarstartaar met anijs, geurige Sint-Jakobschelp met zwarte bonensaus en sorbet van tomaat. Volgens het plaatjesboek van de eigentijdse

kok is ook de gedeconstrueerde kwartel. Sappige borstfiletjes en krokante, gevulde boutjes – een fraai staaltje microkokken – op de hoekpunten van het bord. In het midden twee sprietjes bieslook in een innige omhelzing, terzijde ligt een gepocheerd kwarteleitje mooi te zijn.

Waar de keukens van oost en west elkaar ontmoeten leveren de sauzen gemakkelijk problemen op. Ingrediënten als sojasaus, ketjap en gember zijn snel dominant. Ook bij Chang-i kan de smaak van de gestoomde oesters niet op tegen de zwarte bonensaus. Bij de filet van jonge tarbot met kleurige groentes is de combinatie met gembersojasaus daarentegen geslaagd en afgewogen.

Varkensvlees ontbreekt op de kaart. Voor de vleesliefhebber is er het voortreffelijke Amerikaans Wagyrund, oorspronkelijk van Japanse komaf. Naast de zeer prijzige ossenhaas staat er sukade op de kaart – stevig en smaakrijk vlees, dat op tafel komt met gon bao saus en gekonfijte shii-take.

De rekening bedraagt voor vier gangen 70 euro per persoon. Je kunt daarvoor ook drie maal babi pangang gaan eten bij de 'Chinees op de hoek', maar dan is het varken weer de dupe.

*Chang-i, Jan Willem Brouwersstraat 7
Amsterdam, 020 4701700,
www.chang-i.nl*