Michiel van der Eerde

BAUT

8 JAAR VERHALEN, 7 POP-UPRESTAURANTS
EN 100 TYPISCHE BAUT-GERECHTEN

FONTAINE UITGEVERS

248 VOORWOORD

247 #1 BAUT
201 #2 BAUTZUID
177 #3 BAUTZUIDAS
151 #4 BAUT & DREESMANN
131 #5 BAUT PARADIJS
107 #6 BAUT SPAARNDAMMERBUURT
85 #7 BARBAUT
65 LEERMEESTERS & STERREN
53 HOME
37 BASIS

12 DANKWOORD
11 REGISTER
1 #8

BAUT #1

VOORMALIG PAROOL-GEBOUW, WIBAUTSTRAAT

DE ALLEREERSTE BAUT WAS GEVESTIGD IN EEN VOORMALIG KRANTENGEBOUW, GELEGEN AAN MISSCHIEN WEL DE LELIJKSTE STRAAT VAN AMSTERDAM: DE WIBAUTSTRAAT. HET POP-UPRESTAURANT IN OOST WAS VANAF DAG ÉÉN EEN ONGEKEND SUCCES. MEDE DANKZIJ EEN VETTE 10- IN *HET PAROOL*. HET BETEKENDE DE START VAN HET AVONTUUR DAT *BAUT MOVING CIRCUS* ZOU GAAN HETEN.

Bij binnenkomst was de kalender aan de muur niet te missen. Dagelijks werd er een dag van de kalender afgescheurd. Teruglopend tot 31 december 2014, de dag dat BAUT had aangekondigd te gaan sluiten. BAUT #1, geopend op 12 oktober 2012, was pop-uppen in een periode dat pop-uppen nog in de kinderschoenen stond. Er was Club Trouw, de buurman van BAUT. gevestigd in het gestripte krantengebouw van dagblad *Trouw*. En Club 11, naast het Amsterdamse Centraal Station, dat vier jaar lang de bovenste verdieping bezette van het Post CS-gebouw. Maar qua pop-up was dat het wel zo'n beetje.

Van der Eerde ging niet meteen overstag na zijn eerste bezoek aan de locatie die een van zijn partners getipt had gekregen. 'Het was niet meer dan een afwerkplek met junkies,' zegt hij over de locatie op de Wibautstraat waar het ooit begon. 'Meerdere dagen ben ik middagen en avonden gaan posten. Het duurde even voor de plek bij mij ging leven. Met tape zette ik binnen de contouren van de verschillende ruimtes af. Waar komen de keuken, de bar, de zitplekken? Hoeveel tafels kunnen we kwijt? De huur was super schappelijk, en het was een enorme ruimte, zo'n 750 vierkante meter. Dus tja... er zat wel iets in.'

FOR YOUR EYES ONLY: EEN 10-

CRISIS

Aan de basis van de eerste BAUT stond een vriendentrio, met bij ieder een andere achtergrond. Partner Dick Leijen had een achtergrond in de muziekwereld. Partner Job Kea was goed in vastgoed en concepten. Van der Eerde, met zijn achtergrond in sterrenrestaurants van naam en faam, deed het operationele gedeelte, inclusief de keuken. Ze besloten de knoop

125
HIER WORDT GE-
BAUT

BLAUW
BA
UT

BA

COQUILLES

BLOEMKOOL / CÈPES / BEURRE NOISETTE

IK AT DIT OOIT IN FRANKRIJK IN EEN VERGELIJKBARE COMBINATIE. ONVERGETELIJK! IK HEB ER MIJN EIGEN VERSIE VAN GEMAAKT. HET NOOTACHTIGE VAN DE BEURRE NOISETTE GAAT SUPERMOOI SAMEN MET DE GEKARAMELLISEERDE BLOEMKOOL, MET DAARBIJ DE COQUILLES ALS HELD. DIT GERECHT IS STEEDS WEER TERUGGEKEERD OP DE BAUT-KAART. HET WAS NIET VOOR NIETS EEN VAN DE FAVORIETE GERECHTEN VAN JOHANNES VAN DAM, DIE DIT GERECHT BESCHREEF ALS 'NAGENOEG PERFECT' EN ONS BELOONDE MET EEN 10-.

VOOR 4 PERSONEN

1 grote bloemkool
100 g boter
1 theel. zout
300 ml slagroom

BEURRE NOISETTE

200 g boter
2 eetl. grove Zaanse mosterd
100 ml balsamicoazijn
10 geroosterde hazelnoten, fijngesneden
peper en zout

CÈPESSAUS

100 g cèpes (gedroogd eekhoorntjesbrood)
3 sjalotten
½ bol knoflook
½ stengel bleekselderij
olie
1 liter paddenstoelenbouillon (p. 20)
500 ml koksroom
peper en zout

SINT-JAKOBSSCHELPEN

12 verse jakobsschelpen
50 g boter
peper en zout

Maak de jakobsschelpen schoon en snijd de coquilles los van de onderste schelp. Spoel de coquilles 30 minuten onder de koude kraan en laat ze op een schone, droge theedoek uitlekken.

Bak voor de cèpessaus de paddenstoelen, sjalotten, knoflook en bleekselderij aan in een pan met een scheut olie tot ze licht kleuren. Voeg de bouillon toe, breng het geheel aan de kook en laat het inkoken. Giet de room in de pan en laat het geheel tot sausdikte inkoken. Zeef de saus in een schone pan en breng op smaak met peper en zout.

Verwijder voor de bloemkoolcrème het blad van de bloemkool en snijd de bloemkool fijn. Verhit de boter in een pan tot hij is uitgebruist. Doe de bloemkool erin met wat zout en laat op laag vuur goudbruin bakken. Giet de slagroom erover en laat hem inkoken.

Mix de gare bloemkool met de room in een blender in circa 3 minuten tot een gladde crème. Voeg zo nodig nog wat zout toe.

Laat voor de beurre noisette de boter in een sauteerpan smelten tot de melkbestanddelen op de bodem van de pan beginnen te kleuren. Voeg de mosterd en de balsamicoazijn toe en laat 3 minuten op laag vuur koken. Haal de pan van het vuur en laat de boter afkoelen. Roer de gehakte hazelnoten erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Laat de boter in een koekenpan smelten en lichtbruin worden en bak de coquilles aan een kant mooi goudbruin, keer ze om en haal ze meteen uit de pan zodat ze vanbuiten krokant en vanbinnen nog een beetje rauw zijn.

Zet een mooie veeg van de bloemkoolcrème op het bord. Plaats hier de coquilles op. Verdeel er circa 1 eetlepel van de beurre noisette over en naast de crème. Schuim de cèpessaus met een staafmixer op en dresseer een toefje schuim op de coquilles.

BAUT #1

STEAK TARTAAR

BACONMAYONAISE / EI / KROPSLA / TUINKERS

BIJ EEN RESTAURANT OP IBIZA AT IK EENS EEN STEAK TARTARE DIE AAN TAFEL WERD BEREID. JE MOCHT ZELF BEPALEN HOE SPICY JE 'M WILDE. OMDAT WE ER VAAK KWAMEN, WERD IK STEEDS BETER IN HET SAMENSTELLEN VAN MIJN EIGEN SEASONING EN ONTDEKTE IK MIJN EIGEN STIJL. ZELF DRAAI IK HET VLEES VRIJ GROF; NIET TE FIJN, WANT HET MOET GEEN FILET AMERICAIN WORDEN. DAARNA MENG IK ALLE OVERIGE INGREDIËNTEN ERDOOR. DE OLIJFOLIE MAAKT HET VERSCHIL - DIE MAAKT 'M LEKKER VETTIG. DIT GERECHT ZAL NOOIT VAN MIJN KAART GAAN.

VOOR 4 PERSONEN

350 g rundvlees, (steak, platte bil of ezeltje)
40 g kappertjes, fijngesneden
70 g sjalot, fijngesneden
20 g bladpeterselie, fijngesneden
70 ml olijfolie
peper en zout

STEAKSAUS

100 g tomatenketchup
20 g gladde mosterd
4 eetl. worcestersaus
5 druppels tabasco

BACONMAYO

250 g dun gesneden bacon
50 g eidooier (circa 2 grote eidooiers)
1 eetl. gladde mosterd
40 ml wittewijnazijn
sap van ½ citroen
250 ml sojaolie peper en zout

ZACHT GEGAARDE EIDOOIER

4 verse eieren
peper en zout

FOCACCIA-CROUTONS

1 focaccia brood
olijfolie
peper en zout

FRANSE DRESSING

3 dessertl. dijonmosterd
3 eetl. wittewijnazijn
1 sjalot, fijngesneden
3 eetl. fijngesneden bladpeterselie
150 ml sojaolie
peper en zout

Verhit voor de gedroogde bacon de oven tot 80 °C. Leg de plakken bacon op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de oven drogen tot ze volledig krokant zijn. Maal ze fijn tot poeder.

Mix voor de baconmayonaise de fijngemalen bacon met de eidooiers, mosterd, azijn en citroensap glad. Voeg al kloppend de olie toe, eerst druppelsgewijs en zodra het mengsel bindt in een fijn straaltje. Klop de mayonaise als alle olie is opgenomen nog 30 seconden tot hij dik is en glanst. Breng op smaak met peper en zout.

Laat de eieren au bain-marie of in een roner van 62 °C in 45 minuten gaar worden. Leg ze in een bak met ijswater om ze af te laten koelen. Pel de eieren en haal het zachte eiwit eraf. De eidooier is nog zacht. Bestrooi naar smaak met peper en zout.

Verhoog voor de croutons de oventemperatuur naar 180 °C.

Snijd de focaccia in dunne sneden, bestrijk ze met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Bak ze in de hete oven in 10-12 minuten knapperig.

Roer voor de dressing de mosterd met azijn, sjalot en peterselie door elkaar. Voeg al roerend druppelsgewijs de sojaolie toe tot het een gebonden dressing is. Breng op smaak met peper en zout.

Roer voor de steaksaus alle ingrediënten door elkaar.

Draai het vlees door de grote plaat van een gehaktmolen en doe het in een mengkom. Voeg de kappertjes, sjalot, peterselie, de steaksaus en olijfolie toe. Meng alles voorzichtig en breng op smaak met peper en zout. Meng voorzichtig, je wilt geen filet americain maar een mooi losse steak.

Serveer de tartaar met de eidooier, doppen baconmayonaise, de croutons en aangemaakte kropsla.

ZEEBAARS CEVICHE

TIJGERMELK / KOKOS / MANGO

HET MEEST POPULAIRE BAUT-GERECHT VAN DE AFGELOPEN PAAR JAAR. IN IEDER RESTAURANT IS TEGENWOORDIG WEL EEN VERSIE VAN CEVICHE TE VINDEN. IK DURF TE ZEGGEN DAT DE CEVICHE VAN ONZE HEAD CHEF ARMANDO KAMPE (TEVENS MIJN CULINAIRE LINKER- ÉN RECHTERHAND), EEN VAN DE ALLERBESTE CEVICHES VAN DE STAD IS.

VOOR 4 PERSONEN

neutrale olie
gepofte rijst
400 g zeebaarsfilets, ontveld
sap van 2 limoenen
sap van 2 citroenen
rasp van 1 limoen
50 ml olijfolie
peper en zout

TIJGERMELK

12 limoenen
100 ml visbouillon (p. 15)
2 rode chilipepers
2 tenen knoflook
½ rode ui, grof gesneden
8 koriandersteeltjes, grof gesneden
25 g verse gemberwortel, geschild

KOKOSSOEP

400 ml kokosroom
100 ml kokosmelk
sap van 4 limoenen
150 ml gembersiroop

MANGOCOMPOTE

1 verse mango
3 passievruchten
rasp en sap van 1 limoen

GROENTESALADE

1 rode peper, in krullen
1 stengel bleekselderij, in plakjes
1 rode ui, in dunne ringen
rijstazijn of sushi-seasoning
olijfolie
peper en zout

ERBIJ

shisocress purper
boragecress
daikoncress

Halveer voor de tijgermelk de limoenen, pers ze uit en zet het sap met de bouillon opzij. Halveer de chilipepers over de lengte en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tenen knoflook in grove stukken en doe ze in een blender. Voeg de ui, koriandersteeltjes, gember, en het limoensap met bouillon toe en mix alles tot een gladde emulsie. Laat de tijgermelk een uur rijpen en zeef hem; hij is nu klaar voor gebruik.

Roer alle ingrediënten voor de kokossoep door elkaar en zet hem in de koelkast.

Snijd voor de compote de mango in blokjes en meng ze met de pulp en het sap van de passievruchten. Meng ook het citroensap en de -rasp erdoor.

Halveer de chilipeper, verwijder de zaadlijsten en snijd de helften in de lengte in julienne. Leg de reepjes in ijswater, hierdoor gaan ze krullen.

Meng de ingrediënten voor de groentesalade en maak hem aan met de rijstazijn en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit neutrale olie naar 220 °C. Bij de eerste rookwalm doe je de wilde rijst in de pan en zodra deze begint te poffen haal je deze meteen er weer uit en doe je het in een zeef. Het poffen duurt circa 20 seconden. Het proces gaat heel snel.

Snijd de zeebaarsfilets in dobbelstenen en doe ze in een schaal, giet het limoensap en het citroensap erover uit. Zet de vis 5 minuten in de koelkast zodat hij net gaar wordt. Haal de vis uit de koelkast en voeg de limoenrasp en de olijfolie aan de marinade toe, breng op smaak met peper en zout. Je kunt de vis best wat aan de zoute kant aanmaken, omdat het recept verder vrij fris is.

Serveer de groentesalade met de kokossoep, de mangocompote, tijgermelk en garneer met de gepofte rijst en de cressen.

BAUT #1

RISOTTO

GROENE ASPERGES / KABELJAUW / BEURRE NOISETTE

RISOTTO, HET GERECHT WAAR JE ELKE KOK OP KAN BEOORDELEN. EENVOUDIG, MAAR TEGELIJK EXTREEM COMPLEX OM GOED TE MAKEN. WIJ SERVEREN 'M MET EEN KLEINE *BITE*, IETS VOORBIJ AL DENTE. VOOR EEN ITALIAAN WELLICHT IETS TE ZACHT, MAAR DIT MAAKT ONZE RISOTTO NET EVEN TOEGANKELIJKER VOOR DE GEMIDDELDE RESTAURANTGAST. BIJ MIJ IS RISOTTO NOOIT HET HOOFDBESTANDDEEL. WIJ COMBINEREN DE RISOTTO ALTIJD MET GARNITUREN, EN MET EEN STUKJE VIS ERBOVENOP.

VOOR 4 PERSONEN

1 liter visbouillon (p. 15)
sojaolie
1 grote sjalot, fijngesneden
300 g risottorijst
100 ml witte wijn
60 g boter
80 g Parmezaanse kaas, geraspt
1 bos groene asperges, gegrild en in dunne schijfjes
½ bos bieslook, fijngesneden

VENKELSALADE

1 venkelknol
100 g rucola
rasp en sap van 1 citroen
olijfolie
zout

GEBAKKEN KABELJAUW

600 g kabeljauwrugfilet, in 4 stukken gesneden op kamertempratuur.
60 g boter
60 g hazelnoten, gehakt
sap van 1 citroen

Breng de visbouillon aan de kook, zet het vuur laag en houd warm. Verhit een pan met een scheutje olie, voeg de sjalot en de rijst toe en blijf roeren tot de rijstkorrels glazig worden. Voeg de witte wijn toe en blijf roeren tot hij is opgenomen. Doe de boter bij de rijst, voeg een scheut bouillon toe en blijf roeren tot de vloeistof is opgenomen. Blijf op deze manier bouillon toevoegen en roeren tot alle bouillon op is en de risotto gaar is. Laat de risotto 10 minuten rusten met het deksel op de pan of dek de pan af met aluminiumfolie.

Snijd voor de salade de venkel in heel dunne plakjes, meng ze met de rucola en rasp de schil van de citroen erover uit. Maak een dressing van het citroensap en de olijfolie en breng op smaak met zout.

Gril de asperges in een grillpan. Snijd als ze gaar zijn de harde / houtachtige onderkanten van de asperges af.

Bak de kabeljauwfilets in een grote hete koekenpan op de huid bijna gaar. Voeg de boter toe en zet het vuur uit. Bedruip de vis met de gesmolten boter voor de laatste garing. Haal de stukken kabeljauw uit de pan.

Zet het vuur onder de koekenpan met de boter weer aan en verhit de boter tot hij gaat bruisen. Doe de hazelnoten in de pan, bak ze tot ze licht van kleur zijn en knijp de citroen erover uit. Serveer dit als saus over de kabeljauw.

Roer de Parmezaanse kaas en gegrilde asperges door de risotto. Voeg eventueel nog een klontje boter of wat visbouillon toe om de risotto mooi nat te houden. Een lepeltje geslagen room is ook erg lekker om de risotto iets te verrijken.

Serveer de risotto met de kabeljauw en beurre noisette. Geef de venkelsalade erbij.

KASTANJÉ MOUSSE

KOFFIESIROOP / KANEELROOM / AMANDEL

HET LIEVELINGSDESSERT VAN MIJN VRIENDIN LINDSAY. GEKONFIJTE, TAMME KASTANJES ZIJN ZÓ HEERLIJK ZALVIG EN VOL VAN SMAAK. HET IS EIGENLIJK NIET TE OMSCHRIJVEN. KASTANJE IS EEN PRODUCT DAT JE HELAAS NIET ZO VAAK MEER TEGENKOMT IN NEDERLANDSE KEUKENS. ZEKER NIET ALS DESSERT. DE COMBINATIE VAN KASTANJE, KOFFIE EN DE ROOM MET KANEEL, MAAKT DAT DIT DESSERT ONGETWIJFELD OOK SNEL BIJ JOU FAVORIET ZAL ZIJN.

VOOR 4 PERSONEN

3¼ g gelatine (2 blaadjes)
300 ml slagroom
100 g fijne kristalsuiker
250 ml melk
250 g gepofte kastanjes
125 g mascarpone

KOFFIESIROOP

200 ml water
300 g fijne kristalsuiker
100 g koffiebonen

KANEELROOM

20 g gemalen kaneel
300 ml slagroom, ongezoet

ERBIJ

gesuikerde amandelen

Laat voor de kastanjemousse de gelatineblaadjes in ruim koud water weken tot ze zacht zijn. Klop de slagroom met de suiker lobbig en zet hem koud weg. Breng de melk met de kastanjes aan de kook. Pureer de kastanjes met twee derde van de melk in een mixer glad. Knijp de gelatineblaadjes uit, laat ze in de achtergehouden melk oplossen en voeg dit toe aan de kastanjemelk. Roer de mascarpone erdoor en laat hem tot kamertemperatuur afkoelen. Spatel de geklopte slagroom erdoor. Doe de mousse in een spuitzak, snijd er een puntje af en leg hem in de koelkast.

Verhit voor de koffiesiroop het water met de suiker tot hij is opgelost. Voeg de koffiebonen toe en laat de vloeistof rustig tot een siroop indikken. Giet de siroop door een zeef in een kan en laat hem voor gebruik afkoelen.

Klop de kaneel met de slagroom tot die de consistentie van yoghurt heeft.

Serveer de kastanjemousse met de kaneelroom en de koffiesiroop, garneer met de gesuikerde amandelen.

#8

THE BAUT-STORY CONTINUES...

NEGEN JANUARI TWEEDUIZENDEENENTWINTIG IS HET ZOVER.
DAN OPENEN WE WÉÉR EEN NIEUWE BAUT.

OP DE PLEK WAAR HET ALLEMAAL OOIT BEGON:
DE WIBAUTSTRAAT NR 125

SEE YOU THERE!

MICHIEL & TEAM