

Inspirerende foodmatching met 1865-wijn...

Gerrit Geentjens, chef-kok Umami Antwerpen, combineert zijn hedendaagse oosterse fusiekeuken met Chileense klasse



Tekst: Isabel Boons | Foto's: Jan Agten

Zo'n 2 jaar geleden werd de alom bekende Velvet lounge omgeleverd tot Umami 'Contemporary Asian Cuisine'. Een schot in de roos, want het 'Asian style' restaurant zit steeds afgeladen vol, en kreeg reeds 2 vermeldingen in Gault&Millau en in de Michelin Gids. Umami wordt gelauwerd in de pers en menig internationaal artiest zoals Queens of the Stone Age, Editors en Arctic Monkeys schoven er reeds aan tafel. Hoog tijd dus om zelf de keuken van chef-kok Gerrit Geentjens uit te testen. Meer nog, we werden omver geblazen door zijn stijl en verrassende combinaties met 1865-wijn van het huis Vina San Pedro.

Pan-Asian Cuisine

Umami opende in 2012 zijn deuren op de Antwerpse kaaien in het voormalige pend van Velvet Lounge. Het trendy restaurant maakt deel uit van Shrimp Tempura, de vroegere Velvet Group, die onder andere 4 restaurants, een hotel, een wijnbar, Strantwerpen, Club Cabane enz. onder zijn vleugels heeft. De groep wordt geleid door 4 partners: Olav Coninckx, Wim Van Der Borgh, Stefan Vandenbergh en Edmond Roothaert. Bij het binnenkomen in Umami worden we hartelijk ontvangen door Edmond die ons onmiddellijk op sleeptouw neemt doorheen deze hippe hotspot. De inrichting is een perfecte mix tussen oosters chic en hedendaags minimalisme. Op de bovenverdieping natuurlijke elementen, groene planten, Graypants verlichting en een Aziatische invloeden. De benedigingverdieping wordt bijna volledig in beslag genomen door de open keuken waar de gasten kunnen genieten

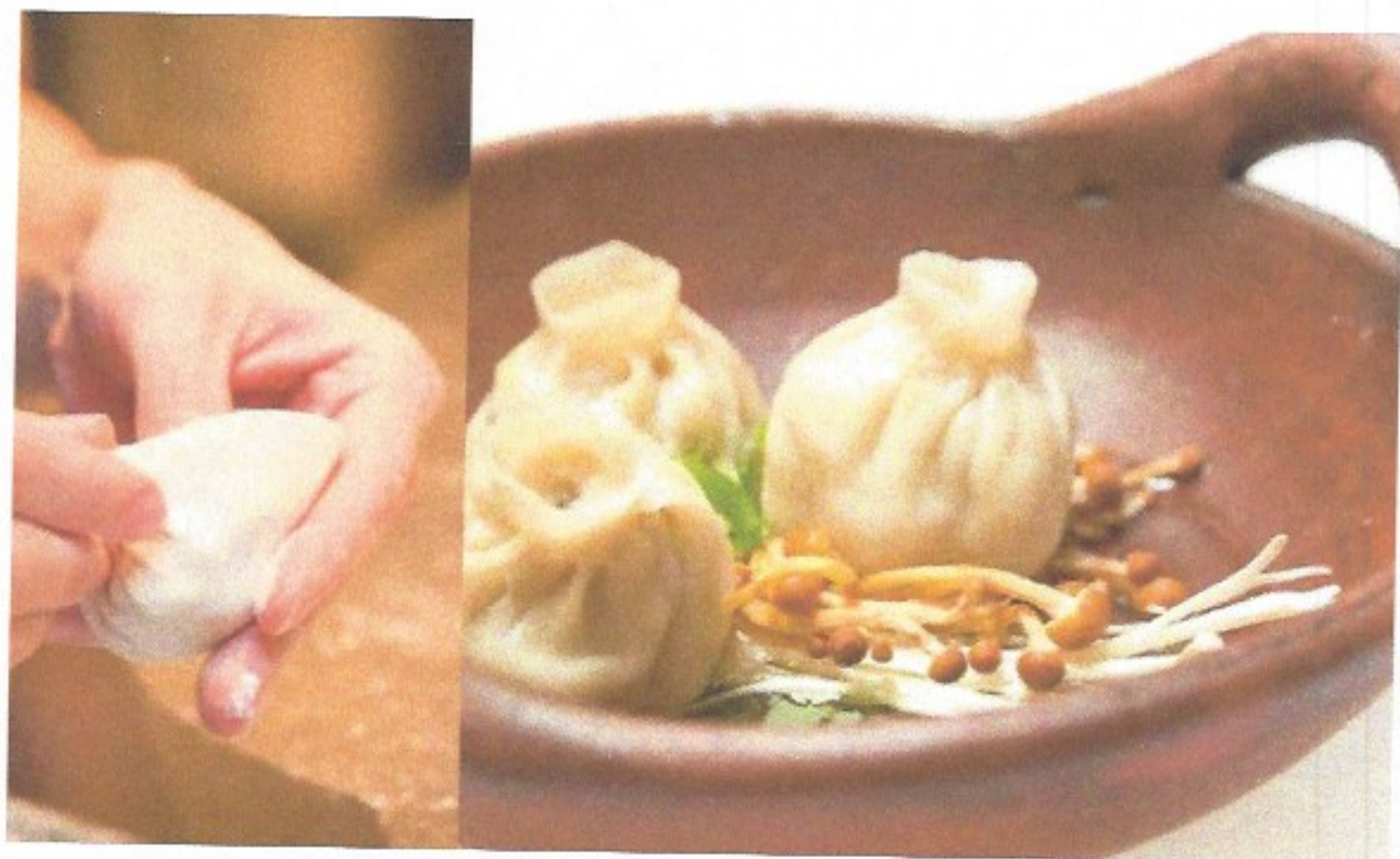
van 'live-cooking'. Het interieur is schitterend en moet niet onderdoen voor wereldsteden zoals New-York of Londen. De masterd werd dan ook gehaald bij restaurants zoals Hakkasan en Zuma. "Ook onze keuken knipoogt naar gastronomische Aziatische toprestaurants", vertelt Edmond. "We bieden een culinaire mix van oosterse invloeden, zonder ons op één land vast te pinnen. Van India tot Zuidoost-Azië en Indonesië. Een crusacountry van dim sum, sushi, sashimi, wagyu beef, Indische curries en massaman curry uit Indonesië."

Sharing food

Hoog tijd om het brain achter deze Umami-gerechtes erbij te halen... Chef-Kok Gerrit Geentjens, al meer dan 10 jaar werkzaam voor de groep, is gebeten door keuken die Umami brengt. "Umami staat voor de vijfde smaak, naast zout, zuur, zoet en bitter. Het is hartig, maar het staat ook voor het zilte

dat je terugvindt in zeewier, garnalen of sojasaus. En dat is ook merkbaar op ons menu waar we enkel en alleen werken met verse kwaliteitsproducten. Het plezante aan deze keuken is dat je voortdurend nieuwe dingen ontdekt waarmee je kunt freewheelen. Bovendien bereiden we onze gerechten via oosterse technieken, denk bijvoorbeeld aan geschroeide tonijn of wagyu van de Japanse robata (houtschoolgrill). Toegankelijke pan-Aziatische smaken in een modern jasje en perfect afgestemd op onze huidige eetcultuur. Umami wil afstappen van het traditionele voor-, hoofdgerecht en dessert. Hier sharen we food om de smaakbeleving zo uitgebreid mogelijk te maken."

Wereldse gerechten vergezeld van wereldwijn. De wijnkaart van Umami doet op zijn minst gezegd werelds aan. Uiteraard zijn er klassiekers uit Frankrijk of Italië, maar evengoed



Dimsum van kalfsvlees



4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

300 g kalfsgehakt // 30 g truffelpasta
// 5 cl witte sojasaus // 2 cl vissaus
// 500 g bloem // water // zout

BEREIDING

Deeg maken met de bloem, een snuifje zout en water en dit tot je een stovige kneedbare massa verkrijgt. Deze in een plasticfolie een halve dag laten rusten. Het kalfsgehakt mengen met de overige ingrediënten en koel bewaren.

Het deeg verdelen in balletjes ter grootte van een kleine praline en vervolgens uitrollen tot mini-pizza's, het kalfsgehakt centraal op het deeg verdelen en deze met een draaiende beweging sluiten.

Ongeveer 10 minuten stomen in een bamboe stoommandje of een 8-tal minuten in een stoomoven



Springroll van eend en sinaas hoisin



4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

*1/2 gegaarde pekingeend // 3 komkommers
// 100 g koriander // loempia-vellen
// 200 ml hoisinsaus // 400 ml vers
sinaasappelsap // eetlepel maizena*

BEREIDING

De eend (van bij een Oosterse specialzaak) pellen en het vlees plukken, deze mengen met de grof gehakte koriander en de komkommers, de komkommers in fijne roepjes gesneden zonder de zaadjes. 2 loempia vellen per keer openleggen en elkaar diagonaal 5 cm laten overlappen, de droge eendenvulling centraal verdelen over 20 cm van de lengte van beide loempia vellen. Vervolgens de eindjes dichtvouwen en het rolletje stevig oprollen, de sluitende puntjes even bestrijken met een papje van maizena en water. Deze frituren in voldoende olie van 180 °C.

De verse sinaasappelsap tot de helft inkoken en de hoisinsaus toevoegen, laten afkoolen.

Recepten: Gerrit Geentjens

Foto's: Jan Agten

echte pareltjes uit Hongarije, Argentinië, Zuid-Afrika en Chili. "We gaan inderdaad op zoek naar de beste wereldwijnen", zegt Edmond. "Zo is de reeks 1865 van het hot huis Vina San Pedro uit Chili hier een perfect voorbeeld van. Via Schenk, The Wine Experts, leerden we deze fantastische wijnen kennen. Zowel de Carmenere, de Cabernet Sauvignon als de Sauvignon Blanc staan op onze kaart. Het karakter van deze wijnen doet het wonderwel bij onze gerechten. Chef Gerrit gaat vanleeg aan de slag met de twee rode varianten. Misschien een verrassende keuze, maar wel een keuze die aantoont dat we bij Umami graag out of the box denken."

"De 1865 Carmenere gaan we pairen met een 'footlong duck spring roll' en een 'dim sum van kalfsvlees'. De 1865 Cabernet Sauvignon wordt vergezeld van 'Koreaanse bulgogi beef'. De wijn kan het eerder zware rundsgericht met een sterke smaak perfect aan. Zijn intense aroma's

van rood fruit, chocolade, mokka en cederhout zijn de perfecte match bij het pittige vlees. De Carmenere is op zijn beurt een fluweelzachte wijn met een schitterende afdrank die het heel goed doet bij de oosterse keuken. Hij kan de typische kruiden zoals koriander, citroengras of gember de baas. De spring roll met gekonfijte eend is redelijk kruidig, een kruidigheid die goed paart met de kruidigheid van de wijn. Maar ook bij subtiele vleesgerachtjes zoals de dim sum van kalfsvlees vertoefde Carmenere graag. De smaak van de wijn overheerst het kalfsvlees niet, maar tilt het naar een hoger niveau", besluit Gerrit.

www.umami-antwerp.be

www.schenk-wine.com

