



CULINAIR



# KASTEEL DIEPENDAEL

TEKST & FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN



Wie door de oude, gietijzeren poort de groene laan van Kasteel Diependael oprijdt, voelt meteen dat deze omgeving doordrongen is van geschiedenis. Het kasteel dateert van 1740 en is eigenlijk een flink uit de kluiten gewassen jachthuis van de Heerlijkheid ter Borght. Beide leden in 1914 zware oorlogsschade, maar Diependael kon gelukkig als een feniks herrijzen uit z'n as.

**E**erst was Kasteel Diependael nog even een hotel. Maar het zijn Noël Neckebroeck en zijn vrouw Rita Mertens die het met eenentwintig jaar noeste arbeid terug een klassevol elan hebben gegeven en het meteen ook prominent plaatsten op de Belgische, gastronomische kaart.

#### **GOUDEN VINGERS**

Het is nog vroeg in de ochtend als ik toekom. Mijn autobanden draaien in het grind van de parking en lijken de opvallende stilte te verstoren. Hoewel de afrit van de autosnelweg niet zo ver hier vandaan is, straalt deze groene oase een aangename rust uit. Meteen valt ook op hoe keurig deze tuin onderhouden is. Elke buxus en elke taxus lijken wel gebeeldhouwd, het gras is gemillimeterd en de hagen lijken met een nagelknipper gesnoeid te zijn. Ik verneem later op de dag dat het Noëls vader Frans is, die op 81-jarige leeftijd





RUNDSFILET, CROCANTINO VAN GANZENLEVER,  
RODEPEPERIJS, MICROGROENTJES

**Benodigdheden:**

Tartaar: 200 gr rundsfilet, 1 eetlepel olijfolie, 1 eetlepel worchestersaus, 1 mespuntje wasabi, pezo  
Crocantino: 1,25 l melk, 15 gr S2, 7,5 gr dextrose, 25 gr procrema, 4 gr glycerine, 125 gr ganzenlever  
Rode peperijs: 125 gr room, 125 gr melk, 50 gr eidooiers, 20 gr S2, 10 gr rode peperbollen  
Micro-groenten: 1 bakje affila, 1 bakje basilicum cress, 1 bakje mosterd cress  
Extra garnituur: groentjes, olijvenringen, pijpajuintje, groene appel

**Bereiding:**

Versnijd de rundsfilet in tartaar. Meng de tartaar met de olijfolie, worchestersaus, wasabi en doe de mix in een ring. Meng voor de crocantino alle ingrediënten, mix het geheel en giet in vormen. Maak voor het rode peperijs een ruban van eidooiers en suiker, giet daarop de kokende melk en laat vaneren. Voeg de rode peperbolletjes toe, mix het geheel, en draai af in de ijsmachine. Kook tenslotte de groenten en versnij ze. Schik alles naar wens op het bord.



De luchtige oranjerie werd over de slotgracht  
gebouwd. Van hieruit is het overzicht in de  
kasteeltuin bijzonder aangenaam.

dit park nog dagelijks onderhoudt. Zijn groene vingers zijn duidelijk goud waard.

**PERSOONLIJK DOOSJE KOEKJES**

Achter het oude brandglas van het keukenraam is er al heel wat beweging te zien. Tot mijn verbazing is het niet de chef maar Rita die me met een brede glimlach ontvangt. De keuken is gevuld met een heerlijke, zoete geur van warm gebak. "s Morgens bak ik de koekjes af," vertelt ze. "De tuijles die ik hier afbak, zijn zo krokant en breekbaar, da's dus meer iets voor fijne vrouwenhandjes." Ze laat me even het uitgebreide assortiment zien. De plaatselijke bakker zou terecht jaloers worden.

"Bij de koffie geven we elke klant een persoonlijk klein doosje met onze petit fours. Wie niet alles op zou krijgen, kan het doosje ook mee naar huis nemen. Dat is een geweldig succes. Zo blijven mensen de dag na hun bezoek nog even aan ons terugdenken."

**DE VIER P'S VAN DIEPENDAEL**

Ondertussen is de chef ook de keuken ingekomen met twee mooie kratten bosaardbeien. Met kritische blik inspecteert hij de merchandise. Hij is





In Kasteel Diependael wordt de eeuwenoude kunst van het koken gecombineerd met innoverende en creatieve ideeën.

vermoedelijk geen gemakkelijke jongen zoals hij één voor één de bakjes inspecteert maar dat kan ook niet als je op dit niveau werkt. Net als de tuin is ook de keuken onberispelijk. Geen kruimeltje op de grond, de stoof oogverblindend opgeblonken en wie het principe van 'clean desk' niet kent, kan hier eens in de leer komen.

"Vier P's typeren de keuken van Kasteel Diependael: passie, perfectionisme, product en progressie," legt Noël uit. Dat de chef gepassioneerd is door schoonheid en vooral door vakmanschap is van meet af aan duidelijk. Hij is een spraakwaterval die je met zijn kennis onderdompelt in de gastronomische wereld. Het water komt je in de mond als hij uitlegt hoe z'n fond lekker ouderwets urenlang staat in te koken op het fornuis. Zijn zoektocht naar bijzondere en vooral goede producten tijdens de nachtelijke bezoeken aan de vroegmarkt, levert de basis om klanten het beste te kunnen voorschotelen. Zijn perfectionisme en creativiteit resulteren in gerechtjes die haast te mooi zijn om op te eten. Maar er wordt niet zomaar louter om de vorm gekookt. Zijn klassieke, Franse keuken heeft een innoverende progressie doorgemaakt. Smaakloze schuimpjes en liflafjes zul je hier niet voorgeschoteld krijgen. In Kasteel Diependael wordt de eeuwenoude kunst van het koken gecombineerd met innoverende en creatieve ideeën.



## REEBOK MET TUINBONEN, ABRIKOOS, BRIOCHE, AARDAPPEL EN MOSTERDKROKANTJE

### Benodigdheden:

400 gr reebokfilet, 200 gr tuinbonen en erwten, 1 sjalot, 100 gr gedroogde abrikozen, 1 sneetje briochebrood, 4 aardappelen, pezo, boter, 50 gr mosterd, 25 gr malto

### Bereiding:

Bak de reebokfilet aan en laat rusten, versnijdt vervolgens in porties. Kook de tuinbonen in kokend, gezouten water, laat afkoelen, zet aan met sjalot, kruid af met pezo en nootmuskaat. Snijd de abrikozen zeer fijn, meng ze met gelfix en vorm ze daarna met lepel. Snijd het briochebrood in blokjes en bak krokant in de oven. Gaar de aardappelen in de schil, plet en meng ze met de boter, kruid af, stort uit in plaat en steek daarna uit met een vorm. Bak af in boter. Meng en blender voor het mosterdkrokantje de mosterd en malto, strijk dun uit op matje, laat drogen in de oven op 65°C gedurende 1 uur. Schik alles naar wens op het bord.



CARAMELIA, GANACHE, CITRUSGELEI, YOGHURTIJS, BOSAARDBEIEN, PINDA-IJS

## Twee grote kunstwerken van wijlen Peter Bruers domineren prominent de muren.

### KLASSE IN DE KEUKEN EN DAARBUITEN...

Maar niet enkel in de keuken doen ze hier dagelijks hun best om de Michelinster en de erkenningen in alle culinaire gidsen met glans te verdedigen. Ook het interieur getuigt van klasse en smaak. De bediening is steeds hartelijk en vriendelijk. De oude, houten vloeren, de lambrisering en twee oude glasramen met jachttafereelen zijn nog relictten uit vroegere tijden. Heel verassend is de luchtige oranje die over de slotgracht is gebouwd. Van hieruit is het overzicht in de kasteeltuyn bijzonder aangenaam. Zowel binnen als buiten is een uitgebreide collectie van Borowski-glassculpturen uitgesteld. Deze lieflijk animale vormen in pittige kleuren, doen het goed in zowel moderne als klassieke interieurs en tuinen. Ze worden hier ook te koop aangeboden. De restauranttafels met rok zijn voorbeeldig ingedekt. De tinten zijn licht. Twee grote kunstwerken van wijlen Peter Bruers domineren prominent de muren. Het zijn abstracte oervormen, die nog het meest lijken op jaarringen van oude bomen. Het gebruik van goud, zilver en koper geeft de werken een extra glans. Ook in het luxueuze behangpapier zit dat een beetje. Het doet bij avondschemering de kaarsen en lampjes zachtjes glimmen op de wanden.





## Zowel binnen als buiten is een uitgebreide collectie van Borowski-glassculpturen uitgesteld.

### KWAKEN EN BRULLEN

Bij goed weer is een aperitief of digestief buiten een verplicht nummer. De gracht loopt helemaal rondom, zodat je net op een eilandje zit. De hoog dichtgegroeide rododendrons zijn een ideale schuilplaats voor vinken en andere kleurige vogeltjes, die opgewekt mee genieten van dit kleine, aards paradijs. Plots zie ik de chef met een lange vislijn verschijnen. Staat er vandaag karper op het menu? "Toch niet," lacht hij. "Maar enkele kikkers hebben ons de hele nacht wakker gehouden met hun gekwaak. Met een lijntje en een wormpje, heb je die zo te pakken. En nee hoor, wees maar zeker, de biljetjes worden hier vanavond niet geserveerd in een zachte roomsaus. Alles wat we vangen gaat straks naar een andere vijver. Die ligt in een afgelegen bos. Daar kunnen ze kwaken en brullen zoveel ze willen. Behalve de koeien in de wei, zal niemand last van hen hebben..."

☐

*Info: KASTEEL DIEPENDAEL*

*Tervuursesteenweg 511, 1982 Elewijt*

*Tel: +32(0)15 61 17 71, [www.kasteeldiependael.be](http://www.kasteeldiependael.be)*

*gesloten: zaterdagmiddag, zondagavond en maandag*