

*Michiel van der Eerde*



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

**FONTAINE UITGEVERS**

248	<b>VOORWOORD</b>
247	<b>#1 BAUT</b>
201	<b>#2 BAUTZUID</b>
177	<b>#3 BAUTZUIDAS</b>
151	<b>#4 BAUT &amp; DREESMANN</b>
131	<b>#5 BAUT PARADIJS</b>
107	<b>#6 BAUT SPAARNDAMMERBUURT</b>
85	<b>#7 BARBAUT</b>
65	<b>LEERMEESTERS &amp; STERREN</b>
53	<b>HOME</b>
37	<b>BASIS</b>
12	<b>DANKWOORD</b>
11	<b>REGISTER</b>
1	<b>#8</b>











# BAUT

## VOORMALIG PAROOL-GEBOUW, WIBAUTSTRAAT

DE ALLEREERSTE BAUT WAS GEVESTIGD IN EEN VOORMALIG KRANTENGEBOUW, GELEGEN AAN MISSCHIE 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 vrienden-trio, 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 sterren-restaurants van naam en faam, deed het operationele gedeelte, inclusief de keuken. Ze besloten de knoop



BAUT #1









# COQUILLES

## BLOEMKOOI / CÈPES / BEURRE NOISETTE

IK AT DIT OOI 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 BLOEMKOOI, 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  
eekhoortjesbrood)  
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 cèpessus 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 vanbinnen 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 cèpessus met een staafmixer op en dresseer een toefje schuim op de coquilles.