

Bij Brass20 zijn de steaks botermals en 'komt niks uit pakjes en zakjes; alles is vers' | recensie Over de Tong



Eigenaar Maxim den Iseger kookt sinds enkele jaren zelf.
© Studio Kastermans Alexander Marks

Welmoed de Lang

Zondag 10 december 2023 om 09:48

BUSSUM

Brass20 zit met een locatie op de hoek van de Huizerweg en Landstraat in Bussum bepaald niet achteraf weggestopt. Toch gaan we voor het eerst eten bij de bistro die vooral steaks serveert. En die bliken botermals. Daarbij is de sfeer en bediening gezellig en op maat.

Bij binnenkomst in Brass20 valt direct de hippe blauw verlichte bar op en de open keuken waar eigenaar en kok Maxim den Iseger de gerechten bereidt. De door de wol geverfde Bussumse horecaman kreeg het met de paplepel ingegoten.

Zijn ouders waren eigenaar van L'Auberge Maître Pierre aan de Stationsweg. Het restaurant was in de jaren zeventig en tachtig een favoriete plek voor bekenden uit de showwereld waarbij met name Privéjournalist Henk van der Meyden vaste gast was.



Op de hoek van de Landstraat en Huizerweg ligt Brass20 op een druk punt.
© Studio Kastermans/Danielle van Coevorden

In 1987 nam Den Iseger de zaak over en ging verder onder de naam Pepi's, de naam die hij meenam toen hij zo'n tien jaar geleden naar het huidige pand aan de Landstraat verhuisde.

De zaak stond bekend om de spareribs, satés en de ruime hoeveelheden vlees, maar enige maanden na een fikse brand in 2019 besloot Den Iseger echter tot een nieuw concept; een bistro met kwalitatief goed vlees, zoals ossenhaas. „En omdat duidelijk te maken, heb ik gelijk maar een nieuwe naam gekozen. Dat leek me wel zo overzichtelijk”, vertelt hij.



Het restaurant van Maxim den Iseger heette voorheen Pepi's.
© Studio Kastermans Alexander Marks

Nadat we vriendelijk zijn benaderd zoeken we een plekje bij het raam. Op de kaart zijn de voorgerechten met carpaccio, gamba's en Franse Uiensoep nog steeds deels gebruikelijk, maar met slakken en gegrilde tonijn is er ook wat voor de fijnproever. Omdat we verwachten met de aantrekkelijk ogende steaks en het toetje al aardig gevuld te zijn, slaan we het voorgerecht over.

Met onder meer bavette, ribeye en Black Angus ossenhaas (150 gram) hebben we even nodig om te kiezen. Het ziet allemaal lekker uit. Uiteindelijk besluit mijn tafelgenoot tot de ossenhaas (28,95) te gaan en combineert die met portsaus (2). Ik bestel de picanha; Braziliaans gegrild rundvlees met chimichurri (23,95).

Mals

De dame die onze bestelling opneemt is uiterst attent, vriendelijk en komt steeds met het juiste tempo. Ik vraag welke wijn het beste past bij de picanha en mij wordt Rioja aangeraden. Ze laat hem mij proeven en schenkt daarbij voor de zekerheid nog een andere optie in om zeker te zijn dat ik de wijn heb die ik lekker vind. Ik besluit tot de Rioja (7,95) en blijkt inderdaad uitstekend te passen bij de picanha die in een prima tempo verschijnt.

Mijn tafelgenoot neemt een fluitje (3,90) bij haar ossenhaas die net als bij de picanha wordt geserveerd met enkele gegrilde schijfjes courgette en gegrilde groene asperges. Bij de picanha liggen die op een bed van aardappelpuree, bij de ossenhaas wordt die aangevuld met friet.



De steaks van Maxim den Iseger zijn botermals.
© Studio Kastermans/Danielle van Coevorden

Nadat we wat happen geproefd hebben, kijken we elkaar glunderend aan. Het vlees is in beide gevallen echt heerlijk mals en ook de bijgerechten passen er uitstekend bij en zijn smaakvol.

Steakmes

De enige kleine opmerking die we hebben is dat we geen steakmes gekregen hebben. Volgens mijn tafelgenoot heeft de kok zo veel vertrouwen dat het vlees mals is, dat die niet nodig is. Later krijgen we echter excuses dat die er toch echt bij gedekt had moeten worden. Het heeft de avond echter allerminst bedorven, want ook de desserts zijn uitstekend. Met crème brûlée, cheesecake en Dame Blanche zijn er de gebruikelijke keuzes, maar origineel is de churros met chocoladesaus (6,95) waar mijn tafelgenoot dan ook voor gaat.



Verse aardbeien

Ik neem de Crêpe Suzette (9,95) die aan tafel door Den Iseger wordt voorzien van de met Grand Marinier geflambeerde sinaasappelsaus. Op het flensje liggen verse (niet uit de vriezer) aardbeien, frambozen en bramen die samen met de karamel in de saus en de slagroom op het vanille-ijs een klassieke, maar ook in dit geval verrukkelijke combinatie zijn.



Mijn tafelgenoot is ook te spreken over de churros, waarvan de kok later toegeeft dat dat één van de weinige dingen is die hij kant en klaar inkoopt. „Hier geen pakjes en zakjes, alles maak ik zelf”, laat hij weten.

En dat is te merken aan de kwaliteit van de gerechten. In een uiterst prettige ambiance hebben we - zonder fooi gerekend - na een thee en koffie (beide 2,75) voor 89,25 euro meer dan uitstekend gegeten.

8+

Brasserie 20

Landstraat 2 in Bussum www.brass20.nl Tel: 06-29454119

Menu

Picanha met huisgemaakte chimichurri, gegrilde groenten en aardappelpuree

Black Angus ossenhaas met portsaus, gegrilde groenten en friet

Crêpe Suzette; flensje met vers rood fruit, vanille-ijs, slagroom en met Grand Marinier geflambeerde sinaasappelsaus

Churros met chocoladesaus

NET BINNEN

Premium 'Raymonda' is een ballet om bij weg te zwijmlen

Premium Dineren als een vorstin in een pop-up restaurant in paleis Soestdijk

Premium Is Israël nog welkom bij het Songfestival? | column

Premium Een miljoen euro, meer moet een mens niet bezitten, zegt hoogleraar Ingrid Robeyns

Premium Loosdrechts na veertig jaar van chronische astma verlost: 'Het monster in de ogen gekeken'

Bekijk meer

AANGERADEN



Koffie- en lunchzaak Vascobelo sluit de deur op de Kerkbrink in Hilversum. 'We leggen de focus op grotere steden'



Na vijftig jaar neemt zoon kerstbomenverkoop in Bussum over

VIDEO UITGELICHT



OMBUDSTEAM

Ons Ombudsteam springt in de bres voor de consument.

Ook iets te melden?

Mail ons ombudsteam