



Signatuurgerechten

Jo Bussels Radis Noir, Antwerpen

Elke maand tonen chefs enkele signatuurgerechten uit hun rijk gevuld repertoire.

Tekst **Willem Asaert** Foto's **Koen Van Buggenhout**

De kunst van het weglaten. Een gerecht uitkleden tot enkel de essentie overblijft. Weinig chefs beheersen die techniek zoals Jo Bussels. Strak, gestileerd zonder franje. De man lijkt wel te koken naar zijn eigen evenbeeld. Een stijl die is ingegeven door zijn leermeesters. Kanjers als Roger Souvereyns en Guy Van Cauteren kon je nooit betrapen op iets te veel op hun bordspiegels. Net zoals die andere kolos Bert Meewis waardoor Jo Bussels ook gevormd werd. Geen tijd, energie noch geld verspillen aan het overbodige. Daarentegen focussen op finesse, smaak en textuur van het basisproduct. Aandacht schenken aan diepgang in begeleidende saus en als het nog net even kan een ingetogen decoratief accent. Eerder als een punt dan wel een uitroepteken om het gerecht als een voldragen zin af te ronden.

Door de technische emo-keuken die begin deze eeuw kwam overgewaaid uit het noorden van Spanje en dikwijls bij ons slecht gekopieerd werd, raakte de 'een-twee-drie keuken' à la Bussels in de verdrukking. Borden samengesteld met drie afgelijnde

componenten moesten het afleggen tegen de visuele strapatsen die buiten effectbejag smaak-technisch gesproken veelal weinig om het lijf hadden. Jo Bussels bleef al die tijd zijn handtekening en klassiek geïnspireerd repertoire trouw. Met bijvoorbeeld kalfszwezerik, witloof en malterzesaus of kabeljauw in 't groen als twee voorbeelden die hier verder ter sprake komen. Maar ook zijn buitenmaatse garnaalkrokot en kaaskrokotjes op basis van taleggio, parmigiano-reggiano en witte aceto balsamico verdienen terzijde als exponent van zijn ambachtelijk vernuft zeker een vermelding.





Kalfszwezerik Radis Noir

Voor 4 personen

Voor de kalfszwezerik

600 g hartzwezeriken van zoogkalf
2 eiwitten
100 g geklaarde hoeveboter
Witte azijn
Handvol panko (of zelfgemaakt paneermeel)
Handvol bloem
Cayennepeper
Foelie
Suiker
Peper en zout
zout, peper van de molen, cayennepeper, foelie, suiker

Voor het gekonfijt witloof

6 grote stronken witloof
50 g boter
2 eetl sherryazijn
250 ml donkere kalfsjus ('sauce Espagnole')

Voor de maltezersaus

2 eierdooiers
100 g gekoelde hoeveboter
Sap en zeste van 1 sinaasappel
Scheutje sinaasappellikeur

- 1 Spoel de rauwe zwezeriken gedurende enkele uren in koud water. Kook ze daarna in licht gezouten water met een scheutje azijn tot ze halfgaar en elastisch zijn. Spoel ze nog eens af onder koud water en dep dan droog tussen een handdoek. Verwijder vliezen en knobbeltjes vet. Portioneer in acht gelijke stukken. Kruid met peper en zout. Wentel dan door bloem, losgeklopt eiwit en panko.
- 2 Braad de zwezeriken krokant in de hoeveboter. Draai om en laat gedurende een kwartier verder garen in de oven op 180°C. Draai ze af en toe om en overgiet met boter. Haal uit de oven en leg op absorberend papier. Kruid met zout en houd warm.
- 3 Snijd het witloof in de lengte door. Verwijder het hardste gedeelte onderaan de stronk en snijd in slierten. Smelt de hoeveboter en bak er het witloof in. Breng op smaak met peper, zout, een eetlepel suiker en een mespunt foelie. Laat het witloof op een zacht vuurtje karamelliseren. Blus dan met de azijn en de kalfsjus. Meng en laat rustig konfijten tot de jus en het witloof samen een smeùige compote geworden zijn.
- 4 Rasp de schil van de sinaasappel en houd de zeste apart. Snijd de sinaasappel in twee en pers het sap uit. Klop de eierdooiers en het sap op het vuur als een hollandaisesaus en voeg op het einde de gekoelde boter in bokjes toe. Breng op smaak met zout en een snuifje cayennepeper. Werk af met de zeste en een scheutje sinaasappellikeur (bijvoorbeeld Mandarin Napoléon).
- 5 Schik het gekonfijt witloof op het bord. Leg twee stukken zwezerik per persoon op bord en werk af met de saus.

Zwezerik met maltezersaus staat sinds de opening van restaurant Radis Noir in september 2004 op de kaart. Correctie, Jo Bussels heeft de ingrediënten daarvoor altijd in huis want hij werkt al enige tijd niet langer met een menukaart. De chef komt aan tafel zijn gasten vertellen welke verse producten hij voorradig heeft en legt bondig uit welke bereidingen, garnituren en sauzen daarmee mogelijk zijn. De gasten kunnen kiezen en hij past zich aan. Voor de zwezerik 'Radis Noir' blijft hij het liefst trouw aan de oorspronkelijke combinatie met witloof en maltezersaus. Het is overigens zijn lievelingsgerecht en wel om de simpele reden dat de bereiding naar zijn inzicht alles qua smaken en texturen in één bord omvat: zoet, zuur, bitter, zout, pittig, hartig, zacht, smeùig en krokant.





Kabeljauw in 't groen

Voor 4 personen

Voor de geplukte groene kruiden

30 g zuring
10 g basilicum
80 g waterkers
10 g selderblad
5 g dragon
10 g kervel
10 g dille
10 g platte peterselie
10 g munt
10 g citroenmelisse
5 g salie
25 g bieslook
75 g gewassen spinazie

Voor de afwerking van de saus 'in 't groen'

25 g hoeveboter, in klontjes gesneden
Paar druppeltjes citroensap
Snuifje zout
Mespuntje foelie
Blaadjes rode bietsla

Voor de kabeljauw

4 porties van ca. 150g met vel
Koriander van de molen
Handvol bloem
Verse hoeveboter
Grof zeezout
Peper en zout

Voor de basissaus

500 ml fumet van tarbot
100 ml Noilly Prat
200 ml volle room
Snuifje zout

- 1 Laat de groene kruiden en spinazie gedurende tien minuten in flink gezouten water onder een deksel koken. Giet af en laat schrikken in ijswater. Laat uitlekken en pureer tot een homogene massa.
- 2 Laat alle ingrediënten voor de basissaus samen koken tot er 200 ml overblijft. Neem dan de pot van het vuur.
- 3 Kruid beide kanten van de vis met zout, peper en koriander. Wentel de velkant in bloem en braad de vis in boter op de velkant op een laag vuur. Leg daarna plakjes boter en de viskant en plaat de vis gedurende enkele minuten in de oven op 180°C. Haal uit de oven laat even rusten. Verwijder het vel en kruid af met een beetje grof zeezout.
- 4 Werk de saus af. Voeg de puree van groene kruiden toe, klontjes boter en enkele druppels citroensap. Mix tot een homogene massa. Breng op smaak met zout en een mespunt folie.
- 5 Serveer de saus in een diep bord. Schik er de vis in en werk af met enkele blaadjes rode bietsla.

Oorspronkelijk bedacht Jo Bussels deze bereiding voor skrei, de seizoensvariant van kabeljauw die eind januari van de ijskoude Barentszee naar de Lofoten, een Noorse eilandengroep met mildere waters boven de poolcirkel, zwemt. Voor de bereiding vond hij inspiratie in de bekende bereiding paling in 't groen. Gezien het succes maakt hij de bereiding ook later op het jaar - skrei is tot april beschikbaar - met kabeljauw. Fris en complex staat dit gerecht voor zijn keukenvisie waarbij de fraaie tekening van het visvlees voor een apart natuurlijk decoratief zorgt. En geheel in lijn met hoe Jo Bussels over zijn vak denkt. Hij stelt zichzelf modest in dienst van het product en laat de natuurlijke grondstoffen harmonieus in koor spreken. Ogenscheinlijk weinig spectaculair maar zijn directe en precieuzes less is more-keuken treft wel zijn doel. Midden in het hart.

