

gewikt gewogen



Nu ook elke week een korte restaurantrecensie op www.ambiance.be en op onze Facebook-pagina

Gestileerd, zonder franje. Zo kan je de keuken van *Radis Noir* in drie woorden samenvatten. De bereidingen van chef Jo Bussels onder één noemer onderbrengen, is minder makkelijk.

Radis Noir



Voor chefs die het bewust intens simpel houden, bedachten we ooit het begrip 'één-twee-drie keuken'. Daarmee verwijzen we onder meer naar de eenvoudige samenstelling van de borden. Met drie componenten, en bij wijze van spreken in een handomdraai, creëren ze een intens smakend gerecht. Ogenscheinlijk eenvoudig maar dus wel met hoge toegevoegde waarde. Die zoeken ze in het superieure product, een verfijnde, beheerste techniek en smaakrijke, harmonieus aanvullende ingrediënten. Het resultaat zijn mooie, strakke en makkelijke leesbare bordspiegels die verder geen uitleg hoeven en vragen om onmiddellijk gegeten te worden. Ze vragen ook niet om een brigade die dubbele shiften moeten draaien. In tijden van 'zwarte dozen', een niet onbelangrijk gegeven. En pro memorie: Jo Bussels werd gevormd door Bert Meewis (*Slagmolen*), Guy Van Cauteren (*'t Laurierblad*) en Roger Souvereyns (*Scholteshof*). Bussels komt zelf zijn keuken aan tafel voorstellen. Hij somt eerst zijn voorgerechten op. Of beter gezegd, hij verwijst naar een aantal producten waarbij hij ook de mogelijke bereidingen debiteert met passende smaakmakers, garnituren en sauzen. Hij luistert naar de feedback van zijn gasten en memoriseert hun wensen. Daarna volgt voor de hoofdgerechten hetzelfde scenario. Als gast voel je je meteen betrokken bij het gebeuren. Zo krijg je immers het rijke gevoel dat je in overleg met de chef uit een gevarieerde keu-

ze aan mogelijkheden zelf kan kiezen. Bussels lijkt ook plezier te halen uit die interactie met zijn gasten. Alsof hij kickt op de uitdaging om telkens opnieuw rond een bepaald thema te variëren. Of hij zijn smakelijke snijboontjes bij een stukje kabeljauw dan wel bij een Franse duif serveert, maakt hem niet zoveel uit. Zijn gasten beslissen en hij voert uit. Als voorgerecht stelt hij een stukje zalig gegaarde skrei voor die hij in het groen serveert. Waarom inderdaad die verrukkelijke frisse, rinse saus bijna uitsluitend bij paling geserveerd wordt, is ons niet duidelijk. Bij een stevige moot Noorse kabeljauw past die immers even goed. Het stukje vis waarvan de eiwitten net gestold zijn, verdwijnt half onder de glimmende en fijn geurende saus die met haar zachte groene tinten verder niet veel decoratiefs nodig heeft om ons uit te dagen. Twee frisse blaadjes van rode biet volstaan. Daarna krijgt een stukje Pyreneeënlam eenzelfde rechttoe-rechtaanbehandeling, vakkundig uit de bout gefileerd. Misschien iets minder zacht van draad dan de echte filet maar qua smaak en sappigheid moet het zachte achterwerk van een lam er niet voor

onderdoen. Jo Bussels had ons tijdens zijn tafelpartij verleid met een klassieke bereiding waarbij het vlees met een korstje van paneermeel, mosterd en peterselie verrijkt wordt. Strakke vleesjus en krokante snijboontjes tonen verder hoe smakelijk en plezierig de 'één-twee-drie keuken' kan zijn. Ook over het derde gerecht moet een mens niet lang nadenken. Van een suf gegaarde ossenstaart heeft hij het vlees geplukt en tot een smeuge compote opgewerkt die hij als een parmentier serveert, verrijkt met blaadjes gestoofd witloof. Jus versterkt met ingekookte rode portwijn en madera en finaal afgewerkt met een slok wodka - hallo meester Souvereyns! - zorgt voor een rustieke, hartige en toch verfijnde compositie. Omdat Jo Bussels culinaire tradities met verve eer betoont, kunnen we ook niet weerstaan aan een paar van zijn al even klassieke nagerechten. Vaste waarden als tarte tatin en soesjes met vanillerooms en warme chocoladesaus verschijnen volgens de regels van de kunst en in één, twee, drie op tafel. Gestileerd, zonder franje. Daarmee waren we dit betoog ook begonnen. (WA)

Radis Noir • Desguinlei 186 - 2018 Antwerpen • Tel. 03 238 37 70 • Gesloten op dinsdagavond, woensdag, zaterdagmiddag, zon- en feestdagen
Van 21 mei tot 6 september verhuist Radis Noir tijdelijk naar het Bocadero festival (Waagnatie) aan de Schelde, www.bocadero.be