

# HOORNAERT



In deze rubriek gaat culinair auteur en foodie Luc Hoornaert op zoek naar vier uitstekende bereidingen van populaire gerechten.



Chef Donald De Vos van De Notenkraker toont zijn uitmuntende wildschotel met haas in de hoofdrol.  
Foto: Frederik Beyens

## proeft de beste haas

Een goed klaargemaakte haas is echt de Champions League van het wild. Diepe, donkere en duistere smaken die met weinig anders vergelijkbaar zijn. In België is

er een oude traditie in het eten van wild en gelukkig houden heel veel mensen vast aan deze mooie traditie. De polderhazen zijn dan ook de primus inter pares.

### Ijkpunt

#### De Notenkraker

Virtuositeit bij het maken van wildgerechten zit hem in de oefening, in de ervaring. Übung macht den Meister. Wanneer het wildseizoen nadert, worden de fans van dit huis van vertrouwen wakker en kijken ze reikhalzend uit naar het decadent lekkere bord haas dat hen hier al meer dan veertig jaar wordt voorgeschoteld. Ik ben zeer blij dat er nog instituten als De Notenkraker bestaan. Respect voor chef Donald De Vos!

Gitschotellei 128  
2600 Antwerpen  
03-236.07.80

### Jonge klasbak

#### Dim Dining

Dimitri Proost blijft verbazen met zijn urban kosmopolitische en hedendaagse kijk op de traditionele Japanse keuken, soms met een westerse knipoog. In zijn blitse Dim Dining toont hij zijn klasse met een monumentale bereiding van haas die een schoolvoorbeeld van fusion is. Hazenrug, subtiel gegrild op de Japanse barbecue, vergezeld van een diepe aardse misosaus, een dijk van een wildgerecht uit onverwachte hoek.

Vrijdagmarkt 7  
2000 Antwerpen  
03-226.26.70

### Klassiek

#### Brabohoeve

De Brabohoeve is een nieuwe brasserie met een heel ervaren chef met een passie voor klassieke gerechten. Wouter Van der Vieren brengt een zeer mooie intense brasseriekeuken. In het wildseizoen kan een machtig gerecht als *lièvre à l'arlequin* niet ontbreken. Zonder compromissen is het motto in de Brabohoeve *comme il faut*. Deze brasserie maakt een uitstap naar Schilde meer dan de moeite waard!

Noorderlaan 27  
2970 Schilde  
03-430.94.95

### Inspirerend

#### Pazzo

Een subliem klassiek gerecht met haas in een fusionrestaurant als Pazzo? Voor diegenen die nog zouden twijfelen, chef-kok en eigenaar Ingrid Neven heeft een klassieke opleiding genoten. Met haar talent en gedrevenheid hoeft ze zich helemaal niet meer te bewijzen, maar hier een polderhaas met beuling en truffel eten, is een inspirerende ervaring en toont de klasse van dit door sommigen nog onderschatte adres.

Oude Leeuwenrui 12  
2000 Antwerpen  
03-232.86.82

## MysteryMan ZONDER AFSpraak EN ANONIEM Iedere week

stapt onze mystery man een willekeurig adres binnen en doet zijn wedervaren.

### I Famosi versie 2.0

Een verhuizing van een florissante horecazaak, vooral als de transfer ook schaalvergroting inhoudt, is altijd een dubbeltje op zijn kant. Toch werd het te krap in het pand in de Sint-Andriewijk waar I Famosi tot augustus zat.

Het team zet zijn Italiaanse keukenmissie sindsdien voort in de populaire De Burburestraat. Eén ding is zeker, te oordelen naar de drukte tijdens de lunch: niet alleen het vaste cliëntèle is

gevolgd, maar ook veel nieuwkomers hebben dit adres al ontdekt, waar gelukkig nog altijd héél authentiek wordt gekookt. De capaciteit is vergroot en ook al werd er naar verluidt geknipt in het aanbod, de spijskaart annex suggestiebord blijft onvoorstelbaar royaal.

#### Mals geprijsd

Kiezen is hier lastig. Idem dito de aperitief-, grappa- en wijnkaart die net als de gerechten

bovendien zeer 'mals' geprijsd staan. De bediening blijkt ook nog altijd onvervalst Italiaans, maar tegelijk verrassend vlot en snel. En ook al mist het nieuwe interieur misschien wat de knusheid van de oorspronkelijke I Famosi uit de Steenbergstraat, er blijven toch genoeg charmante hoekjes en plekken over voor een geslaagd etentje, onder het wakende oog van de geschilderde portretten van Italiaanse acteurs uit de jaren 60.

Een authentiek etentje vooral, want eens de borden arriveren, zijn we niet langer in Antwerpen, maar in Alba, Firenze of Rome.

#### Tartare di Fassone

Topvoorgerechten waren dit keer de kroketjes van zwezerik en hersenen die crunchy qua omhulsel, maar sexy smeuijg qua inhoud bleken (17,50 euro) of de Tartare di Fassone (18 euro), perfect fijngehakt rundvlees

waarbij de verse truffelschilfers het Piemonte karakter nog eens extra onderstreepten. Als hoofdgerecht kozen we voor de herfst: dunne lapjes everzwijnfilet met een mix aan padenstoelen, romige aardappelpuree en spinazie (25 euro) die ons echt in een Italiaanse trattoria katapulteerden. Buikruimte voor een dessert was toen helaas niet meer te vinden, maar niemand van ons die daarover te klagen had.

#### Mijn oordeel:

Kwaliteit keuken ★★★★★  
Variatie aanbod ★★★★★  
Kwaliteit service ★★★★★  
Prijzenpolitiek ★★★★★  
Sfeer/looks ★★★

#### Extra troeven:

Cocktailbar.  
Ruime openingstijden.  
Rijke wijnkaart.



I Famosi  
De Burburestraat 6-8  
2000 Antwerpen  
03-231.29.01  
Open di-zo van  
12-15u en 18-23u.  
www.ifamosi.be