

Bron: <http://www.bd.nl/xtra/over-de-tong/hofstede-de-blaak-in-tilburg-culinair-in-de-watten-1.6426631>

## Hofstede de Blaak in Tilburg: Culinair in de watten

Geplaatst op 22 september 2016



Een fijne ambiance op het terras van Hofstede de Blaak.

Joris Buijs/Beeld Werkt

Hofstede de Blaak in Tilburg is een erg fijn restaurant. Eerder dit jaar werd het uitgeroepen tot beste prijs-kwaliteit-restaurant. Je krijgt er top-eten voor een heel redelijke prijs.

Verscholen in het groen, middenin een woonwijk op een kwartiertje fietsen van het centrum van Tilburg, ligt restaurant Hofstede de Blaak. Eerder dit jaar werd het uitgeroepen tot beste prijs-kwaliteit-restaurant van Nederland. We krijgen een ronde tafel in de jachtkamer, een mooie plek om te dineren. Het ruime beschutte terras aan de achterzijde van het oude Engelse landhuis lonkt ook; was het weer beter geweest dan waren we daar zeker neergestreken.

We bestellen beiden een glas cava en wachten op de menukaart. Nog vóór we die krijgen, komt de eerste verrassing al: een amuse die we van een schaalje bedekt met pelpinda's mogen pakken. Het kletskopje gevuld met gebrande pindacrème doet ons meteen verlangen naar meer. De keuze is snel gemaakt. We gaan ieder voor een andere variant van het

aantrekkelijk geprijsde Hofstede de Blaakmenu. We nemen vier gangen, zo kunnen we samen alles van dat menu proeven en beoordelen.

Zodra de bestelling richting keuken is, krijgen we nóg twee amuses: een mooi opgemaakt hapje van watermeloen met quinoa, inktvis en mozzarella, verfijnd en fris van smaak. Daarnaast een smeuijge bereiding van tomaat, chorizo en geitenkaas. We vissen het laatste hapje met de achterkant van ons lepeltje uit het taps toelopende glaasje. Wat een traktatie. En dan moet het echte feest nog beginnen.

### **Plaatjes**

Aan de overkant van de tafel komt een knap bord met een bijzondere smaakcombinatie van eendenlever, peer, witlof, stukjes hazelnoot, toefjes gembermarmelade en een saus van gember. Die gember geeft het gerecht een spannende toets die de andere smaken tóch niet overheerst, waar gember wel eens een handje van heeft. De zachtheid van de paté en de mousse, het knapperige van de kleine blaadjes witlof en het krokantje van de hazelnoot maken dat dit gerechtje helemaal klopt.

Ik krijg de salade van kabeljauw, wat pittige tomaat, avococrème, een krokant koekje van tomaat, flinterdunne plakjes radijs en grapefruitjus. De wit, rood, groene compositie is zacht, lichtpittig, romig en knapperig tegelijk. Beide borden zijn prachtig opgemaakt. Enige minpuntje is het schaalte van mijn gerecht. Erg mooi aardewerk, maar de diepte ervan zorgt voor gehannes met het bestek.

Bij het tussengerecht wéér twee plaatjes van borden; ze besteden in de keuken veel aandacht aan de opmaak. Dat zie ik graag. Maar de smaken moeten ook kloppen. En dat doen ze. We kunnen nergens een fout in de gerechten ontdekken.

Mijn gerecht is een gewaagde combinatie van buikspek met daarop twee stukken gerookte paling, doperwtencrème en een zoetzure jus van kalamansi (een limoenachtige vrucht). Verrassend en knapperig zijn de kleine stukjes gepofte varkenshuid die er bovenop liggen. De koud geserveerde Nieuw-Zeelandse Pinot Noir past er prima bij.

Mijn tafelgenoot heeft tortellini met gamba's, beetgare aubergine, Parmezaanse kaas en basilicum. Die is op zich al zalig, maar wordt op een nog hoger plan getild door de schaaldierenjus, die mooi hoog op smaak is. Dat vraagt om een wijn die dat aankan, en dat lukt de aromatische Viognier Joie de Vivre wonderwel.

Het interieur is absoluut niet hip, maar klassiek zonder stijf te zijn. De andere tafels worden bezet door oudere echtparen en jonge stelletjes. Zeven dagen per week zit het hier vol. En dat verbaast ons niets. Chef-kok Angelo Autiero laat bij het hoofdgerecht wederom zien wat hij in zijn mars heeft, door mijn runderstaartstuk botermals en perfect gegaard te serveren en het vetrandje eraan te laten zitten. Daarbij stukjes pastinaak, sjalot, wortel en oreganojus. Een dikke pluim.

### **Applaus**

De gebakken zeewolf krijgt ook applaus, vooral door de lekkere combinatie met de geroosterde gele paprika. Zacht, zoetig, maar niet te, door de olijf die erbij zit. We voelen ons in de watten gelegd door zo veel luxe, gang na gang. De passende wijnen worden steeds ruim op tijd bijgeschonken. Het geserveerde bakje friet is overbodig.

We sluiten af met een dessert van appel met gezouten karamel, citroen en vanille voor mij. De appel komt als ijskogel en als gelei. Fris en origineel. Mijn tafelgenoot krijgt vier verschillende stukjes boerenkaas met abrikozenjam, stroop en sneetjes kletzenbrood. De koffie komt met drie friandises: een zelfgemaakt bokkenpootje, frisse boterkoek en een blokje gezouten karamel, die op je tong smelt.

De rekening valt enorm mee, zeker voor zo'n kwalitatief hoogstaand diner. Kwispelend van genoeg gaan we na drie uur smullen op huis aan.

***Voor het tussengerecht scoort Hofstede de Blaak een 10. Dit cijfer kan door de opmaak van dit artikel helaas niet in het cijferoverzicht worden vermeld.***

Hofstede de Blaak

Ilse Reeuwijk