



Hotspot

Hotspot uit

Op het moment dat de voorgerechten opkomen, dus nog voor ook maar een hap onze huig is gepasseerd, weten we het zeker: *Vurrukkulluk* is inderdaad een restaurant, zoals het zichzelf afficheert. En geen eetcafé. Wat we toch een beetje hadden verwacht, op zo'n halfverloren plekje ergens achteraan de Heijendaalseweg, al bijna in het bos.

Vurrukkulluk, nu 13 weken open, is de feniks die herrees uit de as van het oer-Brakkensteinse café *Brac*, dat een jaar of drie terug affikte. Nu staat er een nagelnieuw gebouw, met twee appartementen erboven. Het interieur is geometrisch strak, maar door het gebruik van veel hout, chocola op de muren en gedoseerd licht toch warm, lounge-achtig. Vanavond is ongeveer eenderde van de 65 stoelen bezet. Maar op andere dagen is het doorgaans veel drukker, aldus uitbater Otto, die naast ons tafeltje knielt om tekst en uitleg te geven.

Terug naar de optisch zeer Salonfähige "selectie van voorgerechtjes". Die blijken ook qua smaak Brakkenstein op te stuwen in de vaart der volkeren. De paddestoelen- en tomatentapenade en notenboter zijn krachtig en puur. Zo ook het glaasje bouillon van hert en haas. De everzwijnpaté is aangenaam wild en gelukkig te zout noch te vet, net als de Spaanse worstjes. Daarnaast liggen schijfjes in honing gekarameliseerde eendenborst met een dressing van mango, sinaasappel en mosterd, een lekker vissig stukje rode mul met romige dressing, een uientaartje en een biologisch geitenkaasje met gekonfijte ui. Ter completering is er een glaasje garnalensla, door Otto aangemerkt als Van der Valk-cocktail. Maar bij mijn weten gebruiken ze daar geen grijze Hollandse garnalen – veel te duur voor Gerrit VdV en zijn boevenbende. De totaalindruk: mooie, sterke smaken, die aangenaam op de tong dansen.

Vurrukkulluk serveert brood van natuurvoedingswinkel De Knollentuin en houdt het qua kazen ook biologisch. En wanneer vanuit biologische slagershoek een constante aanvoer kan worden gegarandeerd, zal Otto daar serieus over denken.

Daarna is er in roomboter gebakken reerugfilet met rodewijnsaus en kastanjepuree met spekjes. Ook hier raakt de kok de juiste snaar. Weer is er die mooie, licht bestorven wildtoets, die godzijdank nog niet riekt naar ontbindende magere Hein. De erbij geserveerde rode kool is perfect beetgaar. Wel had er wat minder kaneel en kruidnagel en wat meer zout en zoet bij gemogen. Het trio van kaassoufflé van Ooyse Groenlander, bladerdeegtaartje met geroosterde uien en aardappelgratin met spinazie, sjalot en roodschimmelgeitenkaas en mosterdsaus, streelt wederom oog en tong. Vurrukkulluk maakt geen gebruik van industriële halffabrikaten, bezweert Otto. Behoudens de frieten en het toefje slagroom met een vermoeden van spuitbus bij de ricottataart met kaneelcrunchijs ("Naar ons recept bereid door een regionale zuivelboerderij"), die we samen met de vanilleparfait met frambozensaus als toetje nemen, geloof ik hem op zijn woord. Om een slotzin van de Brusselse restaurantrecensente Judith Lachterman te lenen: "Behalve misschien het trieste lot van de eenden (en i.c. herten, hazen en everzwijnen, rw), is er dus eigenlijk niets om spijt over te hebben." / *Ron Welters*

Vurrukkulluk

Heijendaalsweg 243

t 024 3882434

i www.vurrukkulluk

di - zo vanaf 17.30 u

voor: € 2,75 – 8,25

hoofd: € 10,50 – 16,75

na: € 4,75 – 8,95

huiswijn: € 14,00 per fles

Beoordeling: 4 vorkjes

Bron: VOX 7-2005

<http://www.ru.nl/asp/get.aspx?xdl=/views/run/xdl/page&SitIdt=274&VarIdt=397&ItmIdt=412492&PosIdt=221782>