

ACADEMIE VOOR GASTRONOMIE

Instituut voor Gastronomisch Onderzoek en Gastronomische Opleidingen

AMERSFOORTSEWEG 90, 7346 AA HOOG SOEREN, TEL. 055 - 5191429, WWW.ACADEMIEGASTRONOMIE.NL

AMUSE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT – 1999 CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT

JURY RAPPORT 2006

Het combineren van twee gastronomische topproducten; hoe ga je daarmee om? Dat is de centrale vraag van deze wedstrijd. De jury beoordeelt dan ook twee zaken: hoe behandelt men de Oosterschelde kreeft en past het gerecht bij de voorgeschreven Champagne. Dit jaar was dat de 1999 Champagne brut van Moët & Chandon. De kreeft moet heel duidelijk proefbaar en goed bereid zijn. Van een goede combinatie met de Champagne is sprake als het karakter van de wijn en het gerecht duidelijk herkenbaar blijven.

De 1999 Champagne van Moët & Chandon bleek een zeer inzetbare, gastronomische wijn. Jurylid Gert Crum noemde de Champagne de morele winnaar van de wedstrijd: hij bleef bij bijna alle geserveerde gerechten goed staan. In andere jaren was dat wel eens anders. Het demonstreert dat juist de zogenoemde millésimé's, waarvoor alleen de beste druiven uit één oogstjaar gebruikt worden, aan tafel veel toepassingsmogelijkheden hebben.

De jury was unaniem in zijn oordeel. De gerechten werden 'blind' beoordeeld, dat wil zeggen dat de jury niet wist van wie een bepaald gerecht afkomstig was. Van de elf deelnemers hebben er twee een Michelinster. Het gemiddelde niveau van de inzendingen kwalificeerde de jury als 'goed'. Topkok Robert Kranenburg vond met name dat de meeste koks de garing van de kreeft goed onder controle hadden. Dat is bijzonder belangrijk voor het mondgevoel. Een punt van kritiek betrof de grote hoeveel ingrediënten die soms gebruikt werden. De best beoordeelde combinaties blonken uit in 'de kunst van het weglaten'. De gerechten van restaurant Latour en de Envy waren daarvan mooie voorbeelden. Deze restaurants eindigden op respectievelijk de derde en tweede plaats. Het gerecht van Latour was goed van smaak en relatief eenvoudig en had hoger gescoord als de presentatie mooier was geweest. Het gerecht van Envy was in dat opzicht een stuk beter; de asperges waren echter een beetje te hard. Envy is van dezelfde eigenaar als de Supperclub, het bedrijf dat in voorgaande jaren ook als tweede eindigde. Het gerecht van de uiteindelijke winnaar, Fishes, gekookt door Ayt Erdogan & Raymond Katty verenigde al het goede. De smaak van de medaillon van kreeft werd versterkt door de kreeftenolie, de verjus in de sabayon verzachtte de smaak van de Champagne en de presentatie van prachtig. Kortom, een terechte winnaar.

Uitslag:

Winnaar:

Oosterschelde kreeft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus
*Ingezonden door: Fishes; Ayt Erdogan & Raymond Katty; Nachtegaalstraat 33; 3581 AC Utrecht;
030 - 707 02 27.*

Runners-up:

Bonbon van Oosterschelde kreeft en Hollandse asperges gerold in een crunch van Oosterschelde kreeft, geserveerd met een schuim van lichtgerookte knoflook
*Ingezonden door: Envy; Joey de Vries; Prinsengracht 381; 1016 HL Amsterdam;
020 - 3446404*

Kreeft met pistache en sherry

*Ingezonden door: Rest. Latour; dhr. Van Lier; Koningin Astridboulevard 5; 2200 AB Noordwijk aan Zee;
071 - 3651224*

Schuddebeurs, 22 mei 2006

Robert Kranenburg,
Gert Crum,
Peter Klosse (voorzitter)