

# 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 – MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ROSÉ**

### ***JURY RAPPORT 2005***

Waar het gaat het om in deze wedstrijd? In de eerste plaats om de Oosterscheldekreeft met zijn verfijnde smaak. Aan koks van vooraanstaande restaurants is gevraagd een amuse te ontwikkelen met dit kostbare product. Als jury vinden we het belangrijk dat de kreeft heel duidelijk proefbaar en goed bereid is. Bovendien bleek dat als de kreeft niet koud geserveerd wordt, de smaak voller overkomt. Een tweede aspect van de wedstrijd is dat de smaak van de amuse heel goed aansluit bij de smaak van – dit jaar – Champagne Moët & Chandon brut impérial rosé. In goede wijn-spijs combinaties blijft het karakter van wijn en gerecht duidelijk herkenbaar.

De rosé van Moët & Chandon is geen gemakkelijke wijn om mee te combineren. Koks die zich laten inspireren door de smaakomschrijving gebruiken fruit in hun gerecht. Bijna altijd geeft dat problemen in combinatie met de wijn. Dan wel het zoet, dan wel scherpe fruitzuren zijn spelbrekers. Een complicerende factor is wellicht ook dat men minder ervaring heeft met Champagne. ‘Koks zijn minder gewend om Champagnes te combineren met gerechten’, als jurylid Jan van Lissum.

Door de hierboven genoemde zaken lagen de geproefde combinaties dit jaar verder van elkaar dan vorig jaar. De jury heeft unaniem gekozen voor 1 winnaar en twee ‘runners-up’. Laatstgenoemden werden beiden zeer goed bevonden, maar toch minder dan de uiteindelijke winnaar, de heer Bruno M. Gueret van hotel de l’Europe/restaurant Excelsior, Amsterdam. Zijn gerecht was elegant en had een subtiele Oosterse touch waarbij vooral de gembergelei en goede toevoeging bleek. Het gerecht van Belvédère was mooi om te zien en het enige warme gerecht. De smaak van het gerecht werd gekenmerkt door aardse tonen die goed met elkaar in harmonie waren. Jammer was een te harde en bittere gelei die de wijn geen goed deed. De Supperclub was vorig jaar ook runner-up. Het gerecht van dit jaar was mooi gepresenteerd en goed van smaak. De krokante cannaroni vond de jury zelfs subliem, vooral ook bij de wijn. Helaas hadden hier doperwten een negatieve invloed op de smaak van de champagne.

#### Uitslag:

##### *Winnaar:*

Taart van Oosterscheldekreeft met een mousseline van knolselderij, Spaanse peper en gembergelei van kreeftenbouillon en citroengras

*Ingezonden door: Hotel de l’Europe/Restaurant Excelsior, de heer Bruno Gueret, Nwe Doelenstraat 2-8, 1012 CP Amsterdam, 020 - 5311777.*

##### *Runners-up:*

Cannaroni van O.kreeft met een schuimsaus van witte truffel op Parmezaanschilders

*Ingezonden door: Rest. Belvédère; de heer Leon Harinck; Lange Voorhout 9 - 13; 2514 EA Den Haag; 070 – 3765892*

Een salade van Oosterscheldekreeft aangemaakt met een vinaigrette van kriekbier met een gelei van tomaat en een krokante cannaroni gevuld met een mousse van Oosterscheldekreeft

*Ingezonden door: Supperclub/Supperclub cruise; de heren G. Wickenhage, C.A. van der Kuil; Jonge Roelensteeg 21; 1012 PL Amsterdam; 020 - 3446400*

Renesse, 6 juni 2005

Maartje Boudeling,  
Jan van Lissum,  
Peter Klosse (voorzitter)