



Koks van elf restaurants bereidden gisteren in Hostellerie Schuddebeurs in Schuddebeurs gerechten met Oosterscheldekreeft.

foto: Dirk-Jan Gielman

P2C 23/5/06
heel rd. N. r.

Lauwwarm smaakt-ie het best

door Inge Heuff

SCHUDDEREURS - Restaurant Fishes uit Utrecht heeft dit jaar de beste balans weten te vinden tussen een recept met Oosterscheldekreeft en de champagne Moët & Chandon Millésimé 1999. Chef Ayle Erdogan en souschef Raymond Katy mochten gisteren de zilveren boerkaal in ontvangst nemen.

De Amsterdamse Supperclub werd voor de derde keer op rij tweede. Restaurant Latour uit Noordwijk aan Zee was een goede derde in de wijn- en spijswedstrijd, die voor de vijfde keer gehouden werd.

Gaslocatie was dit jaar Hoestel-lerie Schuddereurs in Schuuddebeurs. Chefkok Bart de Bree stelde zijn keuken beschikbaar aan elf restaurants uit heel Neder-

land, terwijl de brigade van Marian en Luit Ezinga af en aan liep met de gerechtes voor de veertig genodigden.

Verjus

Erdogan en Katy presenteerden een klein gerecht van Oosterscheldekreeft, gegauwd in de eigen olie, in combinatie met tortellini van artispok en een saayon (sausje) van verjus (sap

van onrijpe druiven). De combinatie met de champagne was voortreffelijk, vond de jury.

Vakjuryvoorzitter Peter Klosse prees het recept voor de durf om zoveel mogelijk weg te laten. Collegajurylid Robert Kranenburg stelde vast dat in diverse gerechten de kreeft niet altijd zichtbaar was door de veelheid aan ingrediënten.

Beide waren het met jurylid

Geert Cram eens dat de Millésimé 1999 een prachtige en relatief makkelijke wijn was om mee te werken.

Voor Erdogan was dit de eerste wijn-spijswedstrijd. „Ik heb met mijn collega's een interne proeverij gehouden“, vertelt hij. „Daarbij kwam een lauwwarme presentatie van de kreeft als beste voorin. Dat blijkt de juiste keuze te zijn geweest.“