

| | |
|--|---|
| <p>HOOFDMENU</p> <p>Startpagina</p> <p>Nieuws</p> <p>Boekrecensies</p> <p>Columns</p> <p>Culinair</p> <p>Culinaire kalender</p> <p>Uitgaan</p> <p>Wijnen en dranken</p> <p>Horecanieuws</p> <p>Alle artikelen</p> <p>Zoeken</p> <p>Contact</p> <p>Advertenties</p> | <p>Monday 16 June 2008 <input type="text" value="Zoeken..."/></p>  <p>Startpagina</p> <p>ADVERTENTIES</p>  <p>Combinatiewedstrijd Oosterscheldekreft en champagne</p> <p>Geschreven door Cornelis Heystek Friday 13 June 2008</p> <p>Op dinsdag 10 juni werd de landelijke combinatiewedstrijd met Oosterscheldekreft en Moët & chandon Grand Vintage 2000 Blanc gehouden in Hostellerie Schuddebeurs in Zeeland. Het kreeftenseizoen werd op 27 maart officieel geopend en het loopt van 1 april tot en met 15 juli. De Oosterscheldekreft heeft een bijzondere en eigen delicate smaak. Deze smaak eigenschappen komen tot hun recht in de vorm van gerechten, die worden gecombineerd met bijpassende wijnen, waaronder champagne.</p>  <p>Klik hier voor een foto-impressie van de finale van deze wedstrijd.</p> <p>Topkoks uit heel Nederland streden om de ideale combinatie van Oosterscheldekreft en Moët & chandon Grand Vintage 2000 Blanc champagne. In totaal werden 250 koks uitgedaagd om hun receptuur op papier in te sturen. Uit die inzendingen werden tien gerechten geselecteerd voor deze finale. De jury bestond dit jaar uit Bart de Bree (patron-cuisinier Schuddebeurs), Gert Crum (wijn schrijver) en Peter Klosse (voorzitter en Academie voor Gastronomie).</p> <p>Het niveau van de deelnemende restaurants was hoog, waardoor hoge verwachtingen waren gewekt.</p> <p>Juryrapport 2008</p> <p><i>Gastronomische wedstrijden zoals deze worden georganiseerd om de aandacht erop te vestigen dat het combineren van wijnen en gerechten geen sinecure is. De uitdaging van deze wedstrijd is om een harmonie te vinden tussen de smaak van de unieke Oosterscheldekreft en die van de Champagne Moët & Chandon. Dit jaar was dat de Grand Vintage van het jaar 2000. De organisatie kon zich verheugen in de deelname van Nederlandse toprestaurants waaronder een aantal met een</i></p> |
| <p>WIE IS ONLINE?</p> | |
| <p>We hebben 1 gast online</p> | |
| <p>GEEF UW MENING</p> <p>Restaurants moeten zich weer aan de seizoenen houden, dus geen aardbeien en asperges in december.</p> <p><input type="radio"/> Ja</p> <p><input type="radio"/> Nee</p> <p><input type="button" value="Stem"/> <input type="button" value="Resultaten"/></p> | |
| <p>RSS</p> <p><input type="button" value="RSS 0.91"/></p> <p><input type="button" value="RSS 1.0"/></p> <p><input type="button" value="RSS 2.0"/></p> <p><input type="button" value="ATOM 0.3"/></p> <p><input type="button" value="OPML SHARE IT!"/></p> | |
| <p>LAATSTE NIEUWS</p> <p>Groninger Museum verwerft een Hermann Scherer Zeeleeuw tje geboren in Artis Combinatiewedstrijd Oosterscheldekreft en champagne Vrienden van de mossel Red de Zeeuwse mossel</p> | |
| <p>POPULAIR NIEUWS</p> <p>Horeca- en cateringnieuws www.recensies.info www.tannetje.nl Ronald Opten slaagt voor proef SVH Meestergastronoom Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren</p> | |

Michelinster en een met zelfs twee Michelinsterren. Het is geen gemakkelijke opdracht gebleken. De Oosterschelde kreeft is delicaat en de Moët et Chandon Grand Vintage 2000 is juist krachtig van smaak. Het ideale gerecht heeft voldoende smaakrijkdom, terwijl de smaak van de kreeft duidelijk proefbaar moet blijven.

De finalisten kregen allemaal een fles van de Champagne thuisgestuurd om het gerecht op af te stemmen. Dat is noodzakelijk. Je kunt als kok niet afgaan op de vaak bloemige smaakomschrijving van het champagnehuis. De aroma's die men gebruikt voor het beschrijven van de smaak van de champagne zijn lang niet altijd geschikt om te gebruiken in het gerecht. Bij de gerechtcompositie viel op dat de kunst van het weglaten niet door alle deelnemers wordt beheerst. Enkele van de gepresenteerde gerechten zouden mooier zijn geweest als storende elementen waren weggelaten. Frisse, scherpe fruitzuren en zoete elementen zijn vooral te vermijden. De smaak van de kreeft komt bovendien beter tot zijn recht als hij lauw of warm geserveerd wordt. Bovendien moet men niet vergeten wat zout te gebruiken. Sommige gerechten waren te vlak van smaak. De goede garing van de kreeft is uiteraard ook van groot belang. De juiste kooktijd en -methode zijn van grote invloed op de smaak en de textuur van de kreeft.

De jury was unaniem in het bepalen van de winnaars. Als derde eindigde de equipe van restaurant De Lindenhof in Nuenen. Een mooi gerecht met elegante zuren, onder andere van yuzu en rabarber. De kreeft was wat aan de harde kant. Als tweede eindigde de inzending van Dorset Mansion House in Borne. Ook een mooi gerecht met lauwwarme goed bereide kreeft. De venkel en tomaat van het gerecht waren goed gedoseerd en combineerde mooi met de Moët Grand Vintage 2000. De harmonie werd enigszins verstoord door het wat overdreven gebruik van basilicum en knoflook.

De winnaar was Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij bracht een echte amuse waarbij de kreeft gepresenteerd werd op aardappel. Het was een mooi voorbeeld van wat de jury bedoelt met een goede combinatie van wijn en gerecht. Geen nadrukkelijke en overheersende smaken maar subtiliteit. Een combinatie waarbij de beide hoofdrolspelers, de Oosterschelde kreeft en de Grand Vintage 2000 van Moët & Chandon, goed tot hun recht komen.

De uitslag is:

Winnaar:

Tartaar van Opperdoezer met geweld, kort gekookte Oosterschelde kreeft, crème fraîche met perle kaviaar en warme mayonaise met een vleugje lavendel. Ingezonden door: restaurant Hermitage, de heer Roeland Klein,

Tweede prijs:

Zacht gegaarde Oosterschelde kreeft met geschaafde venkel, tomaat in olijfolie, dragon en basilicum.

Ingezonden door: Dorset Mansion House; de heer Willem Dankers; G

Derde prijs:

Langzaam gewelde Oosterscheldekreeft met krokante canneloni van rabarber, luchtige emulsie van yuzu en anijssabayon. Ingezonden door: restaurant de Lindenhof; de heer C. Evens.

De volgende restaurants namen deel aan de finale:

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| De Zeelandbrug, Zierikzee | Johan van Schelven |
| Le Cirque, Scheveningen | Ruben van Dieten |
| De Zwetheul, Schipluiden | Gijs Verbeek Danny Koopmans |
| Brasserie de Vluchthaven, Bruinisse | D.P. Arkenbout |
| In de keuken van Floris, Rotterdam | Floris Versluijs Daam Schmidt |
| De Gespleten Arent, Middelburg | Sander de Jonge |
| De Lindenhof, Nuenen | C. Evens |
| Restaurant Hermitage, Ridderkerk | Roeland Klein |
| Restaurant Parkheuvel, Rotterdam | Erik Tas Halil Asar |
| Dorset Mansion House, Borne | Willem Dankers |

Laatst geupdate op (Friday 13 June 2008)

[Volgende >](#)

[\[terug \]](#)

Cornelis Heystek