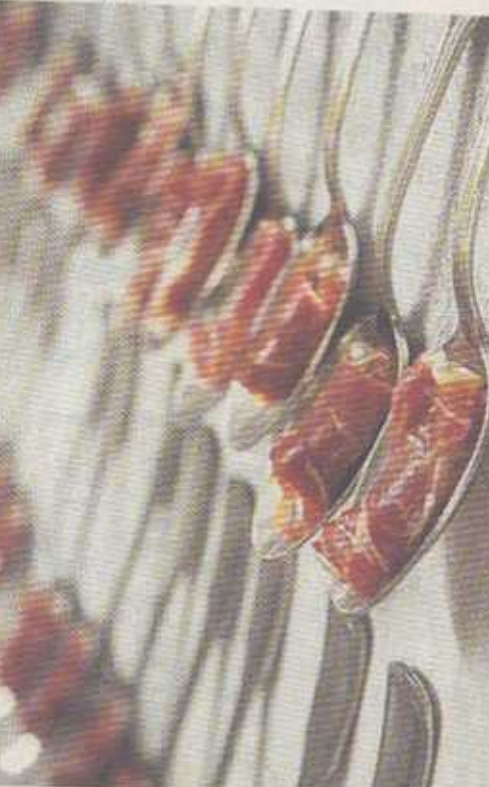


## Gedwongen huwelijk tussen kreeft en



De inzending van restaurant 't Pakhoes in Maastricht. Oosterscheldekreft met een rolletje van serranoham met venkel.



Winnaar Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij won vorig jaar ook al.

'Maak een amuse met Oosterscheldekreft die combineert met champagne.' Die opdracht kregen tien finalisten van de jaarlijkse amusewedstrijd.

door **Melita Lanting**

**D**e wedstrijdlocatie is veelbelovend. In de rijk begroeide tuin van hositellerie Schuddebeurs is het lekker in de zon. Binnen wordt de laatste hand gelegd aan de tafelschikking, want zelf je tafelenoten uitkiezen is er niet bij. Dat maakt dat we in een bont gezelschap terecht komen met een oud-burgemeester, een afvaardiging van de Vlaamse regering, de voorzitter van de stichting promotie Oosterscheldekreft, journalisten en een vertegenwoordiger van het champagnehuis waarmee de koks de strijd aanbinden.

De gemeenschappelijke interesse - lekker eten - schept gelijk een band als het eerste gerechtje op tafel komt. Uiterst serieus wordt het hapje (kreeft in een gelei van wilde venkel met abrikoos en basilicum) bekeken en geproefd. Er volgt een goedkeurend geknik en gemompel. Vooral de combinatie van de dropachtige smaak bij de champagne bevalt wel. Het lastige van een amuse is wel dat het op is voor je het doort hebt. Het is dus

ter bij het juryrapport. Maar eerst moesten alle tinnen amuses geproefd worden. Achter elkaar werden de bordjes op tafel gezet. „Bijzonder. Nee, dit is het niet. Opmerkelijke keuze. De vetrige smaak van de ganzenlever blijft aan de tong kleven. Een spannende combinatie maar het wafeltje is te overheersend." Het commentaar is niet van de lucht. „Het is de kunst om het gerechtje en de champagne elkaar te laten versterken", legt een kenner uit.

Maar de koks laten zichzelf ook niet onbetuigd in de beschrijving van hun creaties. In ronde bewoordingen prijzen ze hun gerecht aan op het wedstrijdformulier. Soms lijkt het een regelrechte liefdesverklaring, de ander houdt het liever toch wat zakelijk.

Topchef Robert Kranenburg kreeg de eer om het oordeel publiekelijk bekend te maken. Daarbij spaarde hij niemand. „Iullie zijn heel standdaard met de kreeft omgegaan". „Het lijkt wel of dit product er in jullie gerechten even bijgelegd is. Er zijn te weinig ingrediënten gebruikt om de kreeft op een podium te krijgen."

Winnaar werd Roeland Klein van restaurant Hermitage uit Ridderkerk. Hij won vorig jaar ook al. De beste Zeeuwse deelnemer was Niels de Roij van restaurant De Kokenbeurs uit Kortgene. „Heel leuk", reageert hij trots. Le Roij heeft de amuse bedacht en samen met zijn collega Danny Vermé



door **Melita Lanting**

**D**e wedstrijdlocatie is veelbelovend. In de rijk begroeide tuin van hoes-tellerie Schuddebeurs is het lekker in de zon. Binnen wordt de laatste hand gelegd aan de tafelschikking, want zelf je tafelenoten uitkiezen is er niet bij. Dat maakt dat we in een bont gezelschap terecht komen met een

oud-burgemeester, een afvaardiging van de Vlaamse regering, de voorzitter van de stichting promotie Oosterscheldekreëft, journalisten en een vertegenwoordiger van het champagnehuis waarmee de koks de strijd aandoen.

De gemeenschappelijke interesse - lekker eten - scheidt gelijk een band als het eerste gerechtje op tafel komt. Uiterst serieus wordt het hapje (kreeft in een gelei van wilde venkel met abrikoos en basilicum) bekeken en geproefd. Er volgt een goedkeurend geknik en gemompel. Vooral de combinatie van de dropachtige smaak bij de champagne bevalt wel. Het lastige van een amuse is wel dat het op is voor je het door hebt. Het is dus zaak in één keer goed te proeven. Het spel is straks bij de einduitslag tot eenzelfde oordeel te komen als de professionals.

In de keuken heerst ondertussen een gespannen sfeertje. Onder toezien oog van veel collega's, fotografen en andere mensen die in de weg lopen proberen de koks hun gerechten af te maken. Ze hebben het niet makkelijk. De champagne waarmee het gerecht moet combineren is bijzonder. In 2003 werd bijna 20.000 hectare druiven verwoest door het weer. De druiven die overbleven hadden een uitgesproken smaak met veel suikers en weinig zuren. Het resulteerde in een bijzondere champagne, de Moët&Chandon grand vintage 2003.

Dat enkele koks moeite hadden met de bijzondere smaak bleek la-

send." Het commentaar is niet van de lucht. "Het is de kunst om het gerechtje en de champagne elkaar te laten versterken", legt een kenner uit.

Maar de koks laten zichzelf ook niet onbetuigd in de beschrijving van hun creaties. In ronde bewoordingen prijzen ze hun gerecht aan op het wedstrijdformulier. Soms lijkt het een regelrechte liefdesverklaring, de ander houdt het liever toch wat zakelijk.

Topchef Robert Kranenburg kreeg de eer om het oordeel publiekelijk bekend te maken. Daarbij spaarde hij niemand. "Julie zijn heel standdaard met de kreeft omgegaan" hield hij het gezelschap koks voor. "Het lijkt wel of dit product er in julie gerechten even bijgelegd is. Er zijn te weinig ingrediënten gebruikt om de kreeft op een podium te krijgen."

Winnaar werd Roeland Klein van restaurant Hermitage uit Ridderkerk. Hij won vorig jaar ook al.

De beste Zeeuwse deelnemer was Niels le Roij van restaurant De Korenbeurs uit Kortgene. "Heel leuk", reageert hij trots. Le Roij heeft de amuse bedacht en samen met zijn collega Danny Vermuë uitgevoerd. Tot op het allerlaatste moment heeft hij geschaafd aan zijn inzending. "Zelfs hier in de keuken nog. Ik kan best lang bezig zijn met het spelen met de smaak en vorm", verklaart hij.

De andere Zeeuwse deelnemers (restaurant de Zeelandbrug uit Zierikzee en Le Marquis in Renesse) vielen niet in de prijzen.

Evert van Dilst van Le Marquis is best teleurgesteld. "Altid als je verliest. Maar je leert er ook veel van. Zeker als je zoals nu feedback krijgt." Die komt van topchef Robert Kranenburg. Hij legt aan iedereen die het wil weten uit wat het oordeel van de jury was en waar het gerecht kan verbeteren. De tafelenoten en ik kunnen tevreden zijn. We hebben met ons commentaar nog niet zo slecht gescoord. De top drie stond ook bij ons op het lijstje.



De inzending van restaurant 't Pakhoes in Maastricht. Oosterscheldekreëft met een rolletje van serranoham met venkel.



Winnaar Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij won vorig jaar ook al.



De amuse van Evert van Dilst van restaurant Le Marquis in Renesse. Gerookte kreeft met een krokante artisjokwafel.



## champagne





plekke op de bordjes klaargemaakt.

foto's Dirk-Jan Gjeitema

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55  
56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84  
85  
86  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100