



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

ACADEMIE VOOR GASTRONOMIE
Instituut voor Gastronomie, cursussen en adviezen
Amersfoortseweg 86 7346 AA Hoog Soeren
(tel) 055 - 5191429 (fax) 055 - 5191409 (e-mail) info@echoput.nl



PERSBERICHT

Restaurant Sonoy uit Emmeloord winnaar van de 9^{de} landelijke combinatie kookwedstrijd met Oosterscheldekreeft en Moët & Chandon Champagne

Schuddebeurs - Voor de negende keer zijn Nederlandse topchefs uitgedaagd om een gerecht samen te stellen met Oosterscheldekreeft dat mooi past bij een prestigieuze Champagne van Moët & Chandon. Dit jaar was dat de Grand Vintage Brut Rosé van 2003. Het doel van deze wedstrijd is om het denken over het combineren van wijnen en gerechten te bevorderen.

De opdracht

Onder alle inzendingen heeft de jury, bestaande uit de heer dr. P.R. Klosse (directeur van de Academie voor Gastronomie), Gert Crum (wijn­schrijver) en Gerard Wollerich (van Michelin sterrenrestaurant Wollerich uit Sint-Oedenrode) 10 finalisten benoemt. Zij kregen de kans hun unieke gerecht te presenteren en te laten zien dat zij de mooiste wijn-spijs-combinatie hadden gecreëerd.

De opdracht was niet eenvoudig. De Grand Vintage Brut Rosé heeft een hoog smaakgehalte. In de assemblage speelt de Pinot noir een relatief grote rol. In het zeer zonnige jaar 2003 bereikten de druiven maximale rijpheid. Het is een echte maaltijd-champagne en krachtiger dan je wellicht van Champagne zou verwachten. Het ideale gerecht moet dus voldoende smaakgehalte hebben, anders domineert de wijn. Anderzijds: het gaat wel om de Oosterscheldekreeft met zijn edele, tere en elegante smaak. Die mag niet verloren gaan in het geweld van het smaakgehalte. Een uitdaging voor de chefs. De finalisten hebben allen een fles thuisgestuurd gekregen om de amuse optimaal op de wijn af te stemmen. Het is belangrijk om dat ook echt te doen. Je kunt niet afgaan op de poëtische smaakbeschrijving die het Champagne-huis van de wijn geeft. Volgens jurylid Gerard Wollerich is dat essentieel om te doen. "je zet een glas neer en proeft een voor een de ingrediënten die je zou willen gebruiken om te zien of het bij de wijn past. Je laat weg wat niet goed reageert."

Een rosé champagne heeft ook al in eerdere edities van deze wedstrijd centraal gestaan. Toen bleek al dat Oosterse ingrediënten zoals peper, gember en soja het goed doen. Zoet kan beter achterwege blijven. De wijn wordt er schraal van. In sommige gerechten lagen wel heel veel ingrediënten op het bord. De kunst van het weglaten wordt niet altijd even goed begrepen. Temperatuur is ook bijzonder belangrijk. Het gerecht moet zeker niet te koud zijn.

De uitslag

De jury was unaniem in het bepalen van de winnaars. Restaurant De Perenboom uit Burgh Haamstede eindigde als derde. Het gerecht prikkelde tot nadenken, vooral door de pittige mango. De keuze van de uiteindelijke winnaar leverde binnen de jury de nodige discussie op. Het gerecht van Wolfslaar, met twee perfecte bereidingen van kreeft werd iets mooier gevonden dan het gerecht van Sonoy. Dat gerecht paste echter beter bij de Champagne. Vanwege de aard van

de wedstrijd gaf de goede combinatie de doorslag, waardoor Sonoy als winnaar gehuldigd kon worden.

Winnaar:

Een combinatie van krokant gebakken oosters gemarineerd Iberico buikspek, gepofte aubergine met rode curry, lauwwarme Oosterschelde kreeft, piccalilly zilveruitje en soja.

Ingezonden door: restaurant Sonoy, De Deel 25-E, 8302 EK Emmeloord – Wesley Tolman (sous-chef) en Jelmer van Wieren (sommelier)

Tweede prijs:

Oosterschelde kreeft gepocheerd / in het pantser gebakken / extra vergine olijfolie geparfumeerd met yuzu / gel van kreeftenbouillon en onrijpe rode bessen / krokante kleiaardappel / Szechuan peper

Ingezonden door: restaurant Wolfslaar; Wolfslaardreef 100, 4834 SP Breda – Martijn Struijk

Derde prijs:

Nootjes Oosterschelde kreeft met zoetzuur van mango, waarin een vleugje soja, sherryvinager en nootmuskaat. Hierbij een crostini en compote van tomaat.

Ingezonden door: restaurant de Perenboom; Achterweg 9; 4328 LZ Burgh Haamstede – Martijn Mastenbroek

Finalisten van de afgelopen jaren waren:

- 2009 restaurant Hermitage, Ridderkerk
- 2008 restaurant Hermitage, Ridderkerk
- 2007 restaurant De Lindenhof, Giethoorn
- 2006 restaurant Fishes, Utrecht
- 2005 Hotel de l'Europe, restaurant Excelsior, Amsterdam
- 2004 Hotel restaurant Prinses Juliana, Valkenburg
- 2003 Mangerie de Kersentuin, Amsterdam
- 2002 Restaurant De Hoefslag, Bosch en Duin

De Rolls Royce onder de kreeft

De Oosterschelde kreeft heeft een zeer bijzondere, eigen delicate smaak, welke zij vermoedelijk te danken heeft aan een aparte DNA-structuur, die afwijkt van die van andere kreeften. Niet voor niets wordt deze dan ook de Rolls Royce onder de kreeft van Nederlandse bodem genoemd.

Al eeuwenlang houden Zeeuwse handelaren zich bezig met kreeften. In de 17e en 18e eeuw importeerden Zeeuwen op grote schaal kreeft vanuit Noorwegen. In 1906 kwamen enkele Texelse rogvissers naar Zeeland om hier hun geluk te beproeven. Tot hun verrassing vingen deze vissers naast rog ook grote aantallen kreeften.

De deskundigen verschillen van mening over de herkomst van de kreeft in de Oosterschelde. Sommigen geloven dat de huidige kreeften nakomelingen zijn van een scheepslading kreeften uit Noorwegen, die in een storm verloren ging. Anderen denken dat er al eerder kreeften op de bodem van de Oosterschelde leefden. De huidige Oosterschelde kreeft zou ook nog een kruising tussen verschillende soorten kreeften kunnen zijn.

Moët & Chandon Champagnes

's Werelds grootste en bekendste champagnehuis Moët & Chandon is opgericht in 1743 in Epernay, vlakbij Reims. Door de jaren heen breidt het huis zich uit en de kring van liefhebbers, waaronder koning Lodewijk XV en keizer Napoleon, groeit. Rond de eeuwwisseling maakt Moët & Chandon opgang in de restaurants en bars à la mode als Maxim's, Moulin

Rouge en het Savoy. In de roaring twenties is champagne dé drank van de internationale jetset. Vandaag de dag is Moët & Chandon de favoriete champagne voor klassieke gastronomie, kwaliteitsslijterijen en trendy nightlife.

Moët & Chandon champagnes kenmerken zich door hun elegante, frisse, volle smaak; de signatuur van dit huis der huizen. De meest bekende is de Moët & Chandon Brut Impérial, waarvan iedere anderhalve seconde ergens ter wereld een fles wordt ontkurkt!

Noot voor de redactie

Voor meer informatie over de jurering kunt u contact opnemen met de heer Peter Klosse (Academie voor Gastronomie), tel. 055-5191248/06-23337239.

Voor meer informatie over Moët & Chandon Champagnes met de heer Bob Bron, tel. 035-6946014/06-53496700.

Foto's in een hoge resolutie/vrij van rechten zijn op te vragen bij Balth. Roessingh (Junction Communication), tel. 06-53353843.