

De Zilveren Champignon



25 jaar





Cees Helder

Nederlands eerste 3 Michelinsterren kok, voormalig patron-cuisinier van restaurant Parkheuvel in Rotterdam

'De champignon is absoluut breed inzetbaar. Dat was hij 25 jaar geleden, dat is hij nu en dat zal hij altijd blijven'. Aan het woord is Cees Helder, Nederlands eerste 3 Michelinsterren kok, voormalig patron-cuisinier van restaurant Parkheuvel in Rotterdam. 'Champignons zijn op talloze manieren te bereiden, heel fijn gehakt, in plakjes, in stukjes in soep, saus of ragout, in z'n geheel in een mooie boter gebakken, als garnituur en als zelfstandig gerecht. Champignons zijn puur en zo kunnen ze ook worden geserveerd, vegetarisch, bij vlees, vis, wild en gevogelte. Champignons smaken altijd hoe je ze ook bereidt. De laatste tien jaar zien we steeds meer paddenstoelen op de markt komen, maar de champignon wint het altijd door de vele variatiemogelijkheden. Fluweelzachte oesterzwammen en de wat stevigere kastanjechampignons verbreden de keuze in de keuken.'

Helder is dit jubileumjaar, net als ruim 10 jaar geleden, één van de juryleden van de wedstrijd om de Zilveren champignon. Een kookwedstrijd waarin verse champignons en andere paddenstoelen centraal staat. Een wedstrijd waarbij het aankomt op excellent vakmanschap, harmonie, passie en durf: de ideale twee-eenheid tussen kookkunst en gastheerschap. En wie kan dit beter beoordelen dan een man die de Nederlandse gastronomie op de kaart heeft gezet?

Het jubileumboek
ter gelegenheid
van 25 jaar
Zilveren
Champignon



Voorwoord	03
Weetjes	06
De teelt van champignons en oesterzwammen: milieubewust en duurzaam	08
VOORGERECHTEN	
Johan van Groeninge: Champignonsoep met langoustines	10
Frans Gerrits: Met paddenstoelen gemarineerde tonijn	12
Mathieu Basemans: Linzensalade met Portabella's en tempura van champignons	14
TUSSENGERECHTEN	
Toine Smulders: Gratin van oesterzwammen	16
Hein Willemsen: Heldere paddenstoelengelei met gevulde morieljes	18
Huub Biro: Lasagne van champignons met truffelsaus	20
HOOFDGERECHTEN	
Stephan Nijst: Livar buikspek met kreeft, rode biet, champignons en kastanje champignons	22
Rudolph van Veen: Slavink van paling met oesterzwamkroketjes	24
David Cleophas: Patrijs met paddenstoelen, stoemp van aardappel, knolselderij en spruiten	26
Peter Zandboer: Taartje van oesterzwammen met linzen en gebakken duivenborst	28
De Zilveren Champignon	30
De winnaars van De Zilveren Champignon	30



Functional food

Champignons en oesterzwammen zijn - evenals veel andere eetbare paddenstoelen - uitermate gezond. Ze vallen onder de moderne term 'functional food' (voedingsmiddelen die, behalve voedingsstoffen, ook andere mogelijk gezondheidsbevorderende ingrediënten bevatten). Bovendien bevordert het eten van de caloriearme champignons en oesterzwammen een cholesterolverlagende werking in het bloed en dragen hierdoor bij aan het verminderen van het risico op hart- en vaatziekten. Ze kunnen een positief effect hebben op ouderdomssuikerziekte (diabetes type II). En door het relatief hoge eiwitgehalte, het zeer lage vetgehalte en het ontbreken van cholesterol, zijn ze ideaal voor bewuste eters, vegetariërs en voor mensen met een dieet. Puur genieten dus van die heerlijke champignons en oesterzwammen die zowel vegetarisch, als bij vis, vlees, wild en gevogelte zo gemakkelijk te bereiden zijn.

Vleesvervanger

Champignons en oesterzwammen doen het goed in een vegetarisch menu. Ze bevatten relatief veel plantaardig eiwit, zijn rijk aan vitamine B1, B2 en B6 en de mineralen ijzer, calcium, kalium en fosfor. Oesterzwammen worden omschreven als de vegetarische biefstuk.

Tip: Grote oesterzwammen kunnen ook gegrild worden: eventueel eerst marinieren met wat olijfolie, knoflook en citroensap, vervolgens grillen op een hete grill of voorverwarmde grillpan. Tot slot een beetje kruiden met peper uit de molen en zeezout.

Weetjes-

Oogst

Champignons bestemd voor blik, glas en diepvries worden voor het overgrote deel met machines geoogst. Verse champignons, los of in het bekende blauwe bakje, zijn met de hand van het bed geplukt. Een plukster haalt een champignon met een draaiende beweging van het bed en snijdt met een mesje het voetje van de steel. In dezelfde handeling sorteert ze de champignon op grootte en kwaliteit en legt deze in de definitieve consumentenverpakking. Het plukken moet voorzichtig gebeuren om beschadigingen te voorkomen.

Aankoop, bewaren, schoonmaken

Let er bij de aankoop op dat de champignons er mooi gaaf en fris uitzien. Oesterzwammen moeten stevig en droog zijn. Gebruik ze zo snel mogelijk na de aankoop en bewaar ze tot die tijd in de groentelade van de koelkast. Voor oesterzwammen geldt - net als voor champignons en andere soorten paddenstoelen - vóór gebruik nooit wassen maar schoonborstelen met een borsteltje.





*De Nederlandse
champignon
is veelzijdig,
smaakvol en
gezond*



De teelt van champignons en oesterzwammen: milieubewust en duurzaam

Johan Hooijmans (derde generatie champignonkweker) kweekt champignons op doorgroeide compost met een laagje dekaarde. In deze compost zitten de voedingsstoffen en het mycelium wat nodig is om witte champignons te kweken. De teeltbedden worden gevuld met een laag van circa 25 cm doorgroeide compost met daar bovenop een laagje van circa 5 centimeter dekaarde. De dekaarde zorgt voor een goede vochtbehouding zodat de champignons knoppen kunnen vormen. Vanuit de compost groeien myceliumdraden in de dekaardelaag. Het mycelium zorgt voor de ontwikkeling van de knoppen, die op hun beurt uitgroeien tot volgroeide champignons. Dit gaat behoorlijk snel, tijdens de knopuitgroei verdubbelt de champignon per etmaal zijn eigen grootte. Een oogstperiode wordt in de champignonteelt met de vakterm 'vlucht' aangeduid. Een kweker oogst twee of drie vluchten. Een teeltcyclus duurt maximaal zes weken. Door teeltverkorting en het gebruik van kwalitatief goede grondstoffen gebruikt een champignonteler weinig of geen gewasbeschermingsmiddelen. Daardoor is de Nederlandse champignon een milieubewust geteeld product. Na drie oogsten wordt de overgebleven compost (champost genoemd) dood gestoomd op 70 °C en vervolgens gebruikt als een goede bodemverbeteraar in de land- en tuinbouw. Zo worden restproducten keurig opgeruimd en hergebruikt.

Bij Mariëlle van Lieshout groeien de oesterzwammen op een pakket van stro. Ze worden handmatig geoogst als de trossen zijn volgroeid. Het stropakket waarop ze groeien is een zeer verantwoorde groeibodem. Het is 100% natuurlijk en geeft de oesterzwam zijn specifieke smaak.

Na de graanoogst gaat het speciaal voor oesterzwammen geselecteerde stro naar een composteringsbedrijf. Hier wordt het gemengd, gehakseld, gekeerd en bevochtigd. Het stro begint te broeien. Broei is noodzakelijk om de schimmeldraden - waaruit later de oesterzwammen komen - te laten groeien. Voor het zover is, wordt het stro eerst gepasteuriseerd, dat wil zeggen kortstondig verhit en daarna snel weer afgekoeld. Alle ongewenste bacteriën en schimmels zijn nu dood. Vervolgens wordt het substraat - zoals het stro nu heet - met zaadjes en sporen van de oesterzwam geënt.

Het substraat wordt verpakt in handzame pakketten en gaat naar de oesterzwammenteler. De pakketten worden in ruimten met een speciaal op de zwam afgestemd klimaat gezet. Na ruim 3 weken kunnen de eerste oesterzwammen worden geoogst. Als de eerste oogst achter de rug is, verhoogt de teler de temperatuur van de ruimte en verlaagt deze na een week weer. Hiermee wordt de zomer en herfst nagebootst. De oesterzwammen gaan weer groeien en kan er voor de tweede keer geoogst worden. Na de tweede oogst is het stropakket 'op' en gaat het als meststof op het land.





*Champignonsoep
met langoustines*



VOORGERECHT

Aantal personen: 6

Ingrediënten

1 kg witte champignons + 3 extra | 175 gram boter, waarvan 50 gram in de koelkast laten | 1,5 liter visbouillon | 2 takjes tijm | 1 laurierblaadje | 4 dl room | 18 langoustines | peper | zout | 1/3 wit van prei | olie voor het frituren | paar takjes kervel

Bereiding

Maak de champignons schoon. Houd drie stuks achter voor de garnering. Smelt 75 gram van de boter en bak ze op een lage warmtebron aan (ze moeten blank blijven). Schenk de visbouillon erbij en breng alles aan de kook met één takje tijm en het laurierblad. Laat de bouillon tot de helft inkoken. Schenk de room erbij en laat het samen nog even inkoken. Neem de pan van de warmtebron, laat hem afkoelen en zet hem koud weg. Verwijder de tijm en het laurierblaadje en pureer de soep in de blender of met de staafmixer. Schenk de soep vervolgens door een fijne zeef. Pel de langoustines tot aan het staartje en verwijder het darmkanaal. Smelt 50 gram boter in de pan en laat de langoustines hierin stoven met het takje tijm tot ze half gaar zijn. Neem ze uit de pan en bewaar het bakvocht. Breng de champignonsoep aan de kook, breng op smaak met peper en zout en monteer met de resterende 50 gram koude boter in blokjes gesneden. Voeg het gezeefde langoustinevocht toe. Was en droog de prei, snijd deze in julienne en frituur de reepjes in de hete olie goudgeel. Dresseer de langoustines rechtop in een diep bord (3 p.p.). Breng de soep nogmaals aan de kook en klop deze schuimig met een staafmixer. Giet de heel hete soep over de langoustines en garneer met de achtergehouden in plakjes gesneden champignons, verse kervel en de gefrituurde prei op de langoustines. Serveer direct.



Met
paddenstoelen
gemarineerde
tonijn



VOORGERECHT

Aantal personen: 6

Ingrediënten

420 gram tonijnfilet (6 stuks van 70 gram elk) | 18 oesterzwammen | 12 kastanjechampignons | 24 witte champignons | klontje boter | 3 dl rode wijn | scheutje wijnazijn | 1-2 theelepels suiker

Voor de dressing: 3 dl gevogeltesfond | 1 sjalot | 75 gram kastanjechampignons | 1 theelepel mosterd | 2 theelepels citroensap | 1 dl olijfolie | peper | zout | paar takjes kervel | 6 plukjes shiso purper

Bereiding

Plet de tonijnfilet tussen vershoudfolie en zet de vis koud weg. Maak alle paddenstoelen schoon, verwijder de harde steeltjes. Rook de oesterzwammen in een rooktrommeltje. Snijd de kastanjechampignons in kleine blokjes en bak ze aan in een klontje boter in een koekenpan. Snijd de champignons in plakjes en stooft deze (apart) in de rode wijn met wijnazijn en suiker. Laat de gevogeltesfond met de afsnijdsels van de paddenstoelen inkoken tot 2 dl. Pel de sjalot, snipper deze fijn en voeg de sjalot toe aan de fond met de in blokjes gesneden 75 gram kastanjechampignons. Laat alles vijf minuten zachtjes doorkoken en vervolgens afkoelen tot lauwwarm. Voeg de mosterd, het citroensap en de olijfolie toe en klop het mengsel met de staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper. Marineer de tonijnfilet in de champignondressing. Verdeel de gemarineerde tonijnfilet over de borden en garneer met de gerookte oesterzwammen, de gebakken kastanjechampignons, de gestoofte witte champignons, een takje kervel en een plukje shiso purper.

Linzensalade
met Portabella's
en tempura van
champignons



VEGETARISCH VOORGERECHT

Aantal personen: 6

Ingrediënten

Voor de linzensalade: 400 gram groene linzen | ½ prei | ¼ winterwortel | 2 sjalotten | 1 teentje knoflook | 200 gram Portabella's | klontje boter | 5 dl groentebouillon | 1 laurierblaadje | 2 kruidnagelen | ½ bosje koriander | 1 eetlepel mayonaise | peper | zout

Voor de gelei: 6 dl groentebouillon* | 600 gram afsnijdsels van paddenstoelen* | 50 gram eiwit | 5 blaadjes gelatine of voor strikte vegetariërs, 6 gram agar-agar

Voor de sherrycrème: 1 dl room | 0,1 dl groentebouillon | 0,3 dl sherry | 1 blaadje gelatine of 1 ½ gram agar-agar | peper | zout | mespunt cayennepeper

Voor het koekje: 200 gram desi croq poeder | 20 gram gedroogd eekhoortjesbrood | maanzaad | sesamzaad

Voor de tempura: 200 gram tempurameel | mespunt kurkuma | ½ dl updrank | ½ dl water | 180 gram geschaafde aardappel | 2 teentjes knoflook | beetje sherry | 24 witte champignons | olie voor het frituren | frisee | mizuna (sla)

Bereiding

Maak de prei, winterwortel, sjalotten, teentje knoflook en Portabella's schoon en snijd ze in stukjes. Bak ze aan in de boter in een kookpan en voeg de linzen met de groentebouillon, laurierblaadje en kruidnagelen toe. Kook de linzen gaar. Trek een paddenstoelenbouillon van de groentebouillon met de afsnijdsels of * neem een krachtige paddenstoelenbouillon. Klaar de bouillon eventueel met het eiwit en voeg van de warmtebron af de geweekte, uitgeknepen gelatine toe of kook anders de agar-agar even mee in de bouillon. Laat de bouillon afkoelen en zet hem koud weg. Knip de koriander fijn en meng deze met de mayonaise, peper en zout naar smaak door de gare linzen. Maak een sherrycrème van de room, bouillon, sherry, gelatine of agar-agar en breng deze op smaak. Blancheer de champignons tot ze bijtbaar zijn. Maak een beslag van het desi croqpoeder met het eekhoortjesbrood. Vorm er koekjes van, bestrooi ze met maan- en/of sesamzaad en bak ze circa 5 minuten in een oven van 180° C. Maak een tempurabeslag van de genoemde ingrediënten en haal de goed uitgelekte, drooggedepte champignons erdoor. Frituur de champignons, in porties, goudgeel. Rangschik de linzensalade, tempura en sherrycrème op een bedje van frisee en mizuna en schenk de gelei eromheen.



TUSSENGERECHT

Aantal personen: 6

Ingrediënten

600 gram oesterzwammen | 2 sjalotjes | boter voor het bakken | 1 takje dragon | 1 takje rozemarijn | 1 teentje knoflook | peper | zout

Voor de uienmarmelade: 200 gram rode uien | 20 cc olijfolie | 40 cc rode wijnazijn | 80 cc grenadine | 2 gram zout

Voor de sabayon: 4 eidooiers | 1 eetlepel oesterzwamvocht | 1 dl witte wijn

Voor de garnering: tomatenconcassé | bieslook

Bereiding

Maak de oesterzwammen schoon en snijd ze in stukjes. Bak de gepelde, fijn gesneden sjalotjes aan in weinig boter, voeg de oesterzwamstukjes, dragon, rozemarijn en fijn gesneden knoflook toe en bak ze bijtgaar. Breng op smaak met peper en zout en laat op een zeef uitlekken (bewaar het vocht). Snijd de uien in ringen en zweet ze aan in de olijfolie. Blus met de azijn en grenadine. Stoof de uien gaar tot het vocht is verdampt en breng ze op smaak. Bedek de bodem van ronde uitsteekvormpjes of ramequinschaaltjes met een dun laagje uienmarmelade. Verdeel de oesterzwammen erover tot bovenaan. Klop - au bain Marie - een stevige schuimige massa van de eidooiers, oesterzwamvocht en witte wijn. Vul de stekertjes of de schaaltes af met de sabayon en bak de gratins in een oven van 175° C gaar en goudbruin. Stort de taartjes op de borden en schep de rest van de sabayon eromheen. Garneer met tomatenconcassé en bieslook.

Kijk voor meer heerlijke gerechten met oesterzwammen op www.oesterzwammen.nl



Toine Smulders
Restaurant Villa Copera, Tolkamer

'96

'00



*Heldere
paddenstoelengelei
met gevulde
morieljes*



TUSSENGERECHT

Aantal personen: 4

Ingrediënten

2 fazantenpoten | 200 gram aardappelen | 20 gram morieljes | 25 cc cognac | 50 gram eendenlever | goudblad | olie voor het frituren | 1 dl room | 1 dl crème fraîche | peper | zout | 50 gram witte champignons | 10 gram truffel | kervel

Bereiding

Trek een krachtige, gelatineuze bouillon van de fazantenpoten (voeg de steeltjes van de paddenstoelen en een bouquet garni toe). Klaar de bouillon zo nodig met eiwit. Bewaar 2 dl en laat de rest afkoelen tot het geleert. Schil de aardappelen en schaf ze tot chips. Zet ze weg in koud water. Blancheer de morieljes in de 2 dl bouillon met een scheutje cognac en vul ze met een stukje gegaarde eendenlever. Snijd de morieljes in plakjes en leg ze rond in de 4 borden. Garneer tussenin met goudblad. Schenk de afgekoelde bijna bouillongelei erop en laat het opstijven. Frituur intussen de goed afgedroogde aardappelchips goudgeel. Klop de room stijf, schep de crème fraîche er luchtig door en breng op smaak met peper en zout. Maak er quenelles van. Leg de quenelles op de gelei en garneer met de fijn gesneden champignons. Schaf de truffel in plakjes. Leg op de quenelles een plakje truffel, een aardappelchip en een takje kervel.

*Lasagne van
champignons met
truffelsaus*



TUSSENGERECHT

Aantal personen: 8

Ingrediënten

400 gram witte champignons | 2 sjalotjes | knoflookolie | takje salie en rozemarijn | scheutje brandy | scheutje sherry | 32 uitgestoken, geblancheerde wontonvelletjes

Voor de ragout: 20 gram boter | 30 gram bloem | 3 dl champignonvocht en/of melk

Voor de truffelsaus: 30 gram sjalot | knoflookolie | scheutje brandy | scheutje Madera | 6 dl room | peper | zout | truffeljus | 40 kleine witte champignons | 500 gram spinazie | verse truffel | platte peterselie

Bereiding

Snijd de schoongemaakte champignons in stukjes. Pel de sjalotten en hak ze fijn. Bak de sjalot en de champignons in knoflookolie met salie en rozemarijn. Blus met brandy en sherry. Laat de champignons in een zeef boven een kom goed uitlekken. Bewaar het vocht, verwijder de kruiden en laat het vocht afkoelen. Maak een ragout van de boter, bloem en champignonvocht, eventueel aangevuld met melk, voeg de champignons toe en breng op smaak. Bouw een lasagne van 4 laagjes wontonvelletje en 3 lagen champignonragout. Verwarm de lasagne in een oven van 180° C. Bak de sjalot aan in knoflookolie, blus met brandy en Madera en laat inkoken. Voeg de room toe en laat inkoken tot 4 dl. Pureer de massa in de blender en wrijf door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Maak af met truffeljus en gehakte champignons. Roerbak de spinazie. Leg op de borden wat spinazie, een lasagnetorentje en garneer met de truffelsaus, plakjes truffel en peterselie.

*Livar buikspek
met kreeft, rode
biet, gekonfijte
champignons en
kastanje
champignons*



HOOFDGERECHT

Aantal personen: 4

Ingrediënten

500 gram Livar buikspek | peper | zout | 2 kreeften 4/5 | olijfolie | 100 gram oesterzwammen | stukje prei | ½ ui | 2 teentjes knoflook | klontje boter | 1 kg rode biet | 1 dl azijn | 100 gram suiker | 1 steranijs | 200 gram champignons | 200 gram kastanje champignons | 2 dl olijfolie | 1 takje tijm | 1 kilo (la ratte) aardappelen | 1 dl kalfsfond | ½ Spaanse peper | 2 dl melk | 200 gram roomboter | 1 theelepel wasabi | 100 gram cress

Bereiding

Wrijf het buikspek op de vetkant in met peper en zout. Braad het op een middelhoge warmtebron aan tot het goudgeel van kleur is. Neem het spek uit de pan en laat het in een voorverwarmde oven van 120° C in ongeveer 2,5 uur garen. Laat het spek rusten. Zet de ovenstand hoger op 180°C en zet het spek voor het serveren nog 10 minuten in de oven. Stoom de kreeften 7 minuten op 100° C in een stoomoven(of boven een pan met kokend water). Maak de kreeften schoon. Leg de schone rug en scharen in een schaal met olijfolie en iets spekvet en zet deze in een oven van 150°C. Trek van de karkassen en de schoongemaakte oesterzwammen een bouillon met de prei, ui en knoflook. Zeef de bouillon voor het serveren en monteer met een klontje boter tot een saus. Schil de bieten en snijd ze in gelijke stukken. Kook de bietjes gaar in 2 dl water met de azijn, suiker, peper, zout en steranijs. Pureer de gare bietjes in een keukenmachine tot een homogene massa met grove structuur. Maak de champignons en kastanje champignons schoon en gaar deze ongeveer 30 minuten in een oven van 50°C in de olijfolie met het takje tijm. Laat de paddenstoelen afkoelen in de olie. Schil de aardappelen en kook ze gaar in weinig water met de kalfsfond, Spaanse peper, knoflook, peper en zout. Pureer de aardappelen met een pureeknijper en maak de puree smeug met warme melk, gesmolten boter en wasabi. Zeef de massa door een bolzeef en doe de puree in een warmtebestendige spuitzak. Maak een mooi bord op met het buikspek, een halve kreeft met saus, bietenpuree, paddenstoelen en aardappelpuree. Garneer met een toefje cress.



HOOFDGERECHT

Aantal personen: 8

Ingrediënten

8 gefileerde palingen | 300 gram reuzengarnalen | 100 gram vers vetspek | 25 cl room | peper | zout | 5 dl stokvisbouillon | tijm | 2 dl stroop

Voor de oesterzwamkroketjes: 500 gram oesterzwammen | 50 gram sjalot | 1 teentje knoflook | 50 gram boter | 200 gram aardappelen | peper | zout | 2 eieren | 200 gram paneermeel | olie voor het frituren

Bereiding

Leg de palingfilets naast elkaar op het werkvlak, sla ze zo nodig nog wat platter. Maak een farce (mengsel) van gehakte garnalen, vetspek, room, peper en zout. Vul de paling met de farce, rol de filets stevig op en zet de rolletjes vast met keukentouw of een prikker. Glaceer ze in de stokvisbouillon met tijm en stroop. Maak de oesterzwammen schoon, snijd ze in stukjes en bak ze aan met de gepelde en fijn gesneden sjalot en knoflook in de boter. Laat afkoelen. Schil de aardappelen, kook ze gaar en maak er een smakelijke puree van. Meng de licht afgekoelde aardappelpuree door de oesterzwammen. Zet het mengsel uitgestreken op een groot bord, afgedekt, koud weg. Splits de eieren, bewaar de dooiers voor een ander gerecht en klop de eiwitten los met 2 eetlepels water. Vorm kroketjes van het oesterzwammengsel, haal ze door het paneermeel, schud overtollig meel eraf, vervolgens door het paneereiwit en daarna nog eens door het paneermeel. Bak de kroketjes in hete frituurolie van circa 175° C in circa 5 minuten langzaam goudbruin. Serveer de palingrolletjes met de oesterzwamkroketjes en garmeer met een toefje cress.

Kijk voor meer heerlijke gerechten met oesterzwammen op www.oesterzwammen.nl

Rudolph van Veen

TV Kok

'99

*Slavink van paling
met oesterzwam-
kroketjes*



*Patrijs met
paddenstoelen,
stoemp van
aardappel,
knolselderij en
spruiten*

HOOFDGERECHT

Aantal personen: 4

Ingrediënten

2 patrijzen (panklaar) | peper | zout | 1 eetlepel olijfolie | 60 gram boter | circa 250 gram gemengde paddenstoelen, zoals (kastanje)champignons, eekhoortjesbrood, cantharellen, oesterzwammen | 10 cl cognac | 1 dl kalfsfond | 10 gram truffel | 50 gram boter

Voor de stoemp (stampot): 1 kg kruimige aardappelen | 250 gram knolselderij, schoongemaakt | 250 gram spruiten, schoongemaakt | ca. 1-1,5 dl hete melk en/of room of crème fraîche

Bereiding

Bestrooi de patrijzen met peper en zout en bak ze aan alle kanten aan in de hete olijfolie en boter. Zet de pan vervolgens in de voorverwarmde oven van 170° C en laat de patrijzen circa 15 minuten garen. Been de patrijzen uit, leg de filets apart en bak de billen en de pootjes nog even verder in de pan. Neem ze uit de pan. Maak intussen de paddenstoelen schoon, snijd ze in stukjes en bak ze in het bakvet van de patrijzen. Neem de paddenstoelen uit de pan en blus met de cognac en kalfsfond. Laat de saus tot de helft inkoken. Meng de fijngehakte truffel door de boter. Maak de stoemp (stampot) van de gekookte, gare aardappelen met de gestoomde of gekookte blokjes knolselderij en spruitjes. Breng op smaak met melk, room en/of crème fraîche, peper en zout. Doe de billen, pootjes en paddenstoelen terug in de pan en warm goed door, voeg op het laatst de filets toe en monteer de saus met de truffelboter. Serveer de patrijs met de paddenstoelen en truffelsaus met het stampotje.



HOOFDGERECHT

Aantal personen: 6

Ingrediënten

6 tamme duiven | boter voor het bakken | 70 gram bouquet garni | 5 dl fond | 50 gram koude boter

Voor het taartje: 1-2 eetlepels olijfolie | 10 gram bacon | 20 gram groene linzen | 10 gram ui | 20 gram wortel | 20 gram knolselderij | 25 gram venkel | 1 dl fond | 450 gram oesterzwammen

Bereiding

Voor de saus: Ontbeen de duifjes, snijd de duivenborsten eraf en bak de karkassen aan in de hete boter met het bouquet garni. Blus met de fond en laat het geheel twee uur trekken. Passeer door een doek en monteer de saus met klontjes koude boter.

Voor het taartje: Verhit de olie en bak de linzen aan met de in brunoise (kleine blokjes) gesneden bacon, ui, wortel, knolselderij en venkel. Voeg de fond toe, breng aan de kook en laat circa 30 minuten zachtjes koken. Klop de eidooiers los en voeg deze al roerende toe. Snijd intussen de oesterzwammen in stukjes en bak ze in de boter bijtgaar. Meng de uitgelekte oesterzwammen met het linzenmengsel. Breng op smaak met zout en peper. Bak de duivenborstjes in de hete boter rose tot net gaar. Serveer de duivenborstjes met de saus en het oesterzwammentaartje.

Kijk voor meer heerlijke gerechten met oesterzwammen op www.oesterzwammen.nl

*Taartje van
oesterzwammen
met linzen
en gebakken
duivenborst*

Peter Zandboer

Restaurant Het Huys van Voskens, Tilburg
Organisator 25 jaar Zilveren Champignon



De Zilveren Champignon

De Zilveren Champignon wordt elk jaar toegekend. Dit jaar wordt voor de 25^{ste} keer gestreden om deze prestigieuze prijs binnen de horecabranche. Net als andere jaren koken acht teams van gerenommeerde restaurants voor de ‘Zilveren Champignon’. De teams bestaan uit een chef-kok met assistent(en) en een gastheer. Opdracht is binnen 5 uur een meergangen menu voor 8 personen ter plekke te bereiden en te serveren. Voorwaarde is dat in de gerechten champignons, oesterzwammen en andere paddenstoelen de hoofdrol spelen.



De winnaars van De Zilveren Champignon

1985	David Cleophas	Lee Towers Palace, Scheveningen. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant De Pottekijker, Brugge (Belgie)</i>
1986	Ad van Peer	De Zellenbergen, Oudenbosch
1987	Mathieu Basemans	Restaurant Mirabelle, Breda. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant De Aardborsthoeve, Mierlo</i>
1988	Gerda Moonen	Restaurant Pirandello, Winselerhof
1989	Huub Biro	Villa Rozenrust, Leidschendam. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Ca'del Biro, Maastricht</i>
1990	Gerrit van Veen	Parkrestaurant Juliana, Utrecht
1991	John Esten	Restaurant Gravin Van Buren, Buren
1992	L. Beekwilder	Restaurant De Swaen, Oisterwijk
1993	Frans Gerrits	Catharina Ziekenhuis, Eindhoven
1994	Hein Willemsen	Grand hotel Wientjes, Zwolle. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant De Hofstee, Bladel</i>
1995	Johan van Groeninge	Restaurant De Wilgenplas, Maarssen. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Avant-Garde, Eindhoven</i>
1996	Toine Smulders	Restaurant De Beukenhorst, Winterswijk. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Villa Copera, Tolkamer</i>
1997	Ad Klaassen	Hotel Okura Ciel Bleu, Amsterdam
1998	Huub Biro	Landgoed Lauswolt, Beetsterzwaag. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Ca'del Biro, maastricht</i>
1999	Rudolph van Veen	Dohler Food Service, Breda. <i>Nu TV-kok bij RTL-televisie</i>
2000	Toine Smulders	Restaurant De Beukenhorst te Winterswijk. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Villa Copera, Tolkamer</i>
2001	Aswin van Dongen	Restaurant Van Groeninge, Hilvarenbeek. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Avant-Garde, Eindhoven</i>
2002	Marcel de Leeuw	Hotel Prinses Juliana, Valkenburg a/d Geul. <i>Nu Chef de cuisine bij restaurant De Kersentuin, Amsterdam</i>
2003	Mart Scherp	Restaurant De Bourgondiër, Vlissingen. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Scherp, Middelburg</i>
2004	Angelo Oterio	Restaurant Boreas, Heeze
2005	Stephan Nijst	Restaurant De Bonheur, Tilburg. <i>Nu Patron cuisinier bij restaurant Choix du Chef, Den Haag</i>
2006	Marcel de Leeuw	Restaurant De Kersentuin, Amsterdam
2007	Maik Kuijpers	Restaurant De Librije, Zwolle
2008	Sirco Bakker	Restaurant Oud Sluis, Sluis

Colofon

Redactie en bewerking receptuur:

Sonja van de Rhoer

Fotografie:

Studio van Assendelft

Ontwerp en opmaak:

Bureau & zo

Met dank aan:

GroentenFruit Bureau,

Het Huys van Voskens: Peter Zandboer,

Vakgroep Paddenstoelen,

LTO Nederland: Ko Hooijmans en

namens oesterzwamtelers: Ad Verkooijen

