

Nummer één onder de oesters

Rijpende oesters filteren honderden liters water om tot een geliefde delicatessse uit te groeien. Zo ook de Spéciales Gillardeau met hun kenmerkende volle smaak, die nu volop worden geoogst. Op verzoek van Seasons schreef chef-kok Sander Westerman drie bijzondere recepten voor deze nummer één onder de oesters.





Rond het bekken van de Seudre en de Charente vloeit het zoete water in het zoute water van de Atlantische Oceaan. Dit gebied met z'n unieke ecosysteem en voormalige zoutwinningsbekkens (claires) was voor Napoleon III de reden om aan bioloog Victor Coste in 1852 opdracht te geven een bijzondere techniek te ontwikkelen: de rijping van de oesters. Tot die tijd werd er namelijk alleen gevestigd op wilde oesters.

Aan de voet van de brug naar Ile d'Oléron staan noeste mannen met lieslaarzen diep weggezakt in de modder; ze oogsten er de laatste oesters van het jaar. De kweekzakken worden met een zorgvuldige worp op een truck gedropt en naar de loods gereden. De periode van vlak voor kerst tot oudjaar is de drukste van het jaar. Om drie uur 's nachts wordt hier al gestart met spoelen, sorteren en schoonmaken. Daarna worden de oesters handmatig in houten manden gelegd en dan verpakt. Twaalf uur later zit het werk erop. Veronique Gillardeau verontschuldigt zich voor de rommelige aanblik van verpakkingsmaterialen, druipende kratten vol oesters tussen af- en aanrijdende vorkheftrucks. Alles in de hal ruikt naar verse oesters: fris en zilt. Samen met haar man Thierry zorgt zij goed voor het personeel. In de kantine staan er vele lekkernijen op de koffietafel, waardoor het lijkt alsof het oudejaarsfeest al tijdens de lunch van start is gegaan.

ZILTE KONING

Vijftien jaar geleden verliet Veronique haar Belgische geboorteplaats Lommel voor een studie Franse taal in Parijs. De student economie die zij daar leerde kennen, werd haar

echtgenoot. Nu hebben ze drie kinderen en zijn ze trots op de oesterkwekerij die zij van Thierry's vader overnamen en die nog steeds op nummer één in Frankrijk staat. Hun Spéciale Gillardeau wordt beschouwd als de koning der oesters en prijkt op menukaarten van grote Franse chef-koks. In Nederland kennen we de term 'hofleverancier', maar als je product geliefd is bij Alain Ducasse, de topkok die geregeld een staatsbanket op het Grand Palais des Champs-Élysées verzorgt, dan past geen valse bescheidenheid.

DRIE VUISTREGELS

Eind negentiende eeuw begon grootvader Henri Gillardeau als pionier met het kweken van oesters. Toen al werden er drie vuistregels op het gebied van de kwaliteit gehanteerd. Allereerst een hoog vleesgehalte, want hoe dikker de oester, des te minder zout deze is. Plus een fraaie schelp, want dat is een goede indicatie voor zijn gezondheid. En tot slot de smaak, die bepaald wordt door de keuze van de 'terroir'. Op de mineraalrijke kleibodem van deze voormalige zoutbekkens krijgen de huîtres Marennes-Oléron hun kenmerkende volle smaak. Ze groeien harder en dankzij het getijdewater smaken ze minder zout.

Oesters filteren wel tien tot twintig liter water per uur en halen op die manier de beste voedingsstoffen uit het water.

ALTIJD KWALITEIT

Veronique legt uit dat de larven gekweekt worden in het koude water van Normandië en Ierland omdat de zee daar schoner is en veel rijker aan plankton. "Bovendien is het risico op besmetting bij een epidemie door onze geografische spreiding vrij beperkt." Logistiek brengt dat veel werk met zich mee – er werken hier niet voor niets honderdvijftig mannen en vrouwen – en iedereen beseft heel goed wat een milieuramp voor gevolgen kan hebben. In de jaren twintig van de vorige eeuw werd de platte Franse oester (*Ostrea edulis*) door een parasiet vrijwel geheel uitgeroeid. De Portugese oester kwam er voor in de plaats, maar de *Crassostrea angulata* werd op zijn beurt in de jaren zeventig door een nieuwe epidemie getroffen. Vrijwel alle oesters die in dit gebied worden gekweekt, zijn de *Crassostrea gigas* oftewel de Japanse oester. De Franse firma Gillardeau heeft dankzij haar uitgekende productiespreiding dus altijd een gezonde populatie oesters achter de hand.



Drie factoren kenmerken de goede kwaliteit van de Gillardeau: veel vlees, een mooie schelp en een volle smaak, dankzij de mineraalrijke kleibodem waarop de oesters floreren.



PROEVERIJ

De vier dozijn Spéciales Gillardeau nr. 1 die wij van Veronique en Thierry bij het afscheid meekrijgen brengt ons, eenmaal terug in Nederland, bij Sander Westerman, chef-kok van restaurant Vigor van Hotel Blooming in het Noord-Hollandse Bergen. De proeverijen onder de noemer 'Bubbels & Bites', die vier jaar eerder in dit restaurant geïntroduceerd werden, zijn een groot succes.

In zijn open keuken vertelt Sander allerlei wetenswaardigheden over oesters, hoe ze te openen en hoe ze het best gegeten kunnen worden. "Veel mensen slikken de oester bij hun vuurdoop in één keer door. Maar om de oester te proeven, is het goed om hem twee tot drie keer door te bijten, anders gebeurt er niks. De smaakzones zitten immers in onze tong", aldus de chef-kok. Tijdens proeverijen wordt hij geassisteerd door sommelier Kai Reinders, die diverse wijnen en 'bubbels' bij de gerechten laat proeven. Een traktatie! ▶

OESTERS IN SOORTEN

In Europa zijn drie soorten oesters te vinden.

De platte oester *Ostrea edulis*, de geïmporteerde Japanse oester *Crassostrea gigas* en de Portugese oester *Crassostrea angulata*. In Nederland worden de laatste twee ook wel creuses genoemd. Platte oesters zijn eigenlijk te verfijnd van smaak om mee te koken of te bakken. Die zijn het lekkerst om zo op te eten. De beste tijd voor de platte oesters is van september tot april. De andere twee oester-soorten groeien sneller en zijn ook heel goed van smaak. In Nederland zijn naast onze eigen Zeeuwse creuses ook veel Franse creuse-soorten verkrijgbaar. Bijna elke riviermonding in Frankrijk heeft wel een eigen oester met een specifieke smaak. Kies voor de Seasons-recepten het liefst een flinke creuse-oester met een stevige smaak, zoals de Gillardeau of de Zeeuwse creuse.

In Nederland zijn Spéciales Gillardeau te koop in de betere viswinkels en visrestaurants. Ze worden geïmporteerd door Adri & Zoon uit Yerseke.



Oesters volgens de topkok

Speciaal voor Seasons maakte Sander Westerman drie bijzondere recepten met de *Spéciales* Gillardeau.

OESTERS MET WILDE SPINAZIE, GEGRATINEERD MET HALFGESLAGEN ROOM EN REGGIANO PARMIGIANO

- 6 (Gillardeau) oesters • 2 deciliter slagroom
- 500 gram wilde spinazie • 1 sjalotje • 1 teentje knoflook • 25 gram boter • 500 gram wilde spinazie
- zout en peper • 50 gram verse Reggiano Parmigiano, geraspt

- Maak de oesters bij het scharnier open met een oestermes. Snijd het spiertje door dat vastzit aan de bovenliggende schelp.
- Snijd de oesters los uit hun schelp. Leg deze in een bakje en bewaar de onderste schelpen.
- Sla de slagroom lobbij en zet deze in de koelkast.
- Was de spinazie in ruim water. Snipper het sjalotje en de knoflook.
- Smelt de boter in een koekenpan en fruit de sjalot en knoflook op halfhoog vuur.
- Voeg na 3 minuten de gewassen spinazie toe en bak op hoog vuur kort mee tot de spinazie iets is geslonken. De spinazie mag nog wat beet hebben.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vul de schelpen tot de helft met wat spinazie en leg daarop de oesters.
- Vul de oesters af met de geslagen room en strijk deze glad met een mesje.
- Strooi een dun laagje geraspte kaas over de gevulde schelp.
- Verwarm de oven voor op 220 °C met grill of op de hoogste grillstand.
- Leg de oesters op een plateau of ovenschaal en bak ze in de oven vlak onder de grill circa 7 minuten. Controleer tussentijds of de oesters al mooi goudbruin worden. Zo niet: elke keer met 2 minuten verlengen.
- Als de oesters mooi goudbruin zijn, zijn ze klaar om te serveren (let op: de schelpen zijn heet).

IN TEMPURA GEFRITUURDE OESTERS MET GESTOOFDE BOSUI EN PITTIGE KOKOSSAUS

- 6 (Gillardeau) oesters • 3 bosuitjes • 75 gram Thaise rode currypasta • 200 gram kokosmelk
- 10 gram roomboter • zout en peper • 40 gram tempurameel • circa 1 flesje ijskoud bier • 6 takjes shizokers of koriander

- Maak de oesters bij het scharnier open met een oestermes. Snijd het spiertje door dat vastzit aan de bovenliggende schelp.
- Snijd de oesters los uit de schelpen. Leg deze in een bakje en bewaar de onderste schelpen.
- Verwijder het worteldeel en het bovenste groen van de bosui. Pel het buitenste taaie velletje van de ui en snijd de ui schuin in 3 gelijke stukken.
- Doe de Thaise curry in een steelpantje, voeg de kokosmelk toe en kook alles in tot een dikke saus.
- Stoof in een andere steelpan de bosui met de boter en 3 eetlepels water zachtjes beetgaar.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Verwarm de frituur voor op 180 °C.
- Doe het tempurameel in een kleine kom en voeg al roerend met een garde beetje bij beetje het bier toe tot het beslag de dikte van yoghurt heeft. Niet alle klontjes hoeven opgelost te worden.
- Leg het oestervlees op keukenpapier zodat het kan drogen. Haal dan de oesters door het tempurabeslag.
- Doe telkens 2 of 3 oesters in de frituur en beweeg de oesters door de frituur om deze in ongeveer 1 minuut gelijkmatig te frituren.
- Laat de gefrituurde oesters uitlekken op keukenpapier.
- Vul de schelpen tot de helft met de gestoofde bosui en schep daar een ½ eetlepel currysous over. Leg daarop de gefrituurde oesters en garneer met de shizokers of de koriander.

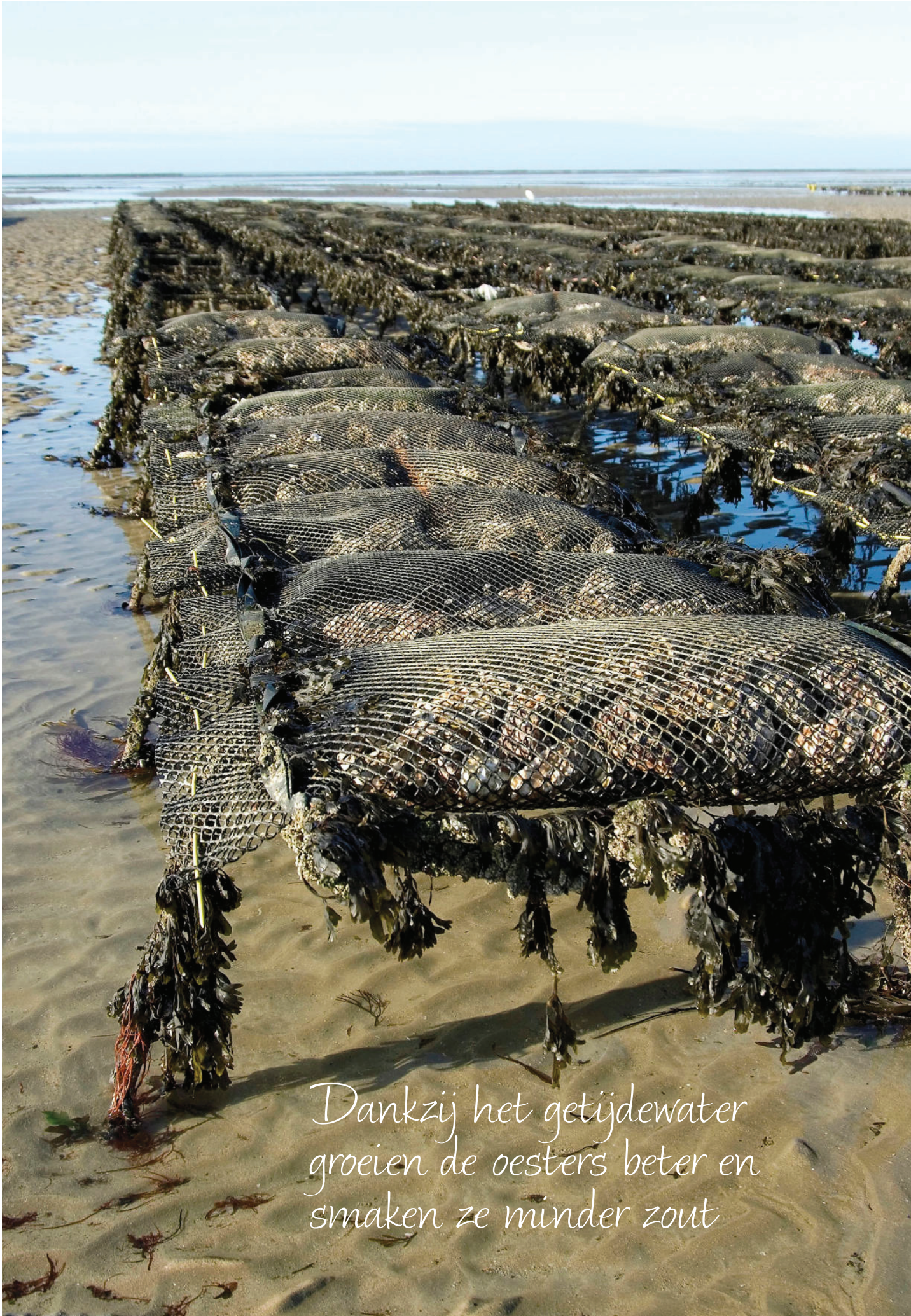
OESTERS IN BLADERDEEG MET BLEEKSELDERIJ, VENKEL EN VANILLEBOTER

- 6 (Gillardeau) oesters • 3 kleine bleekselderijstengels
- ½ venkel • 1 vanillestokje • 75 gram roomboter
- 6 plakjes roomboterbladerdeeg • 1 eigeel • zeezout

- Maak de oesters bij het scharnier open met een oestermes. Snijd het spiertje door dat vastzit aan de bovenliggende schelp.
- Snijd de oesters los uit de schelpen. Leg deze in een bakje en bewaar de onderste schelpen.
- Schil de bleekselderijstengels dun en in kleine blokjes.
- Verwijder de groene stengels van de venkel en halveer de venkelknol. Snijd een ½ venkel in kleine blokjes.
- Kook de venkel- en bleekselderijblokjes samen in een pan met kokend water in een paar minuten beetgaar. Giet af en spoel af met koud water.
- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mesje het merg eruit. Kneed of prak de vanille goed door de roomboter.
- Haal het roomboterbladerdeeg uit de vriezer en rol deze nog wat dunner uit met een deegroller.
- Snijd het deeg iets ruimer uit dan de vorm van de schelpen, zodat het over de rand van de schelp valt. Vul de schelpen tot de helft met de bleekselderij en venkel. Leg het oestervlees daarbovenop.
- Voeg 1 theelepeltje vanilleboter toe.
- Pak de uitgesneden stukken deeg en leg deze losjes over de oesters heen. Vouw zachtjes het overlappende deeg om de oesters. Druk stevig aan de buitenkant aan.
- Kluts het eigeel met 1 eetlepel water los. Bestrijk er het bladerdeeg mee en bestrooi met wat zeezout.
- Verwarm de oven voor op 220 °C met grill of op de hoogste grillstand.
- Leg de oesters op een plateau of ovenschaal en bak ze in de oven vlak onder de grill in circa 7 minuten mooi goudbruin. Controleer tussentijds of de oesters al mooi goudbruin worden. Zo niet, verleng dan de baktijd elke keer met 1 minuut. ♦

OESTERS BEWAREN

Bewaar oesters in een mandje, nooit los in water. Op een koele plek (3-5 °C) blijven ze circa 9 dagen goed.



*Dankzij het getijdewater
groeien de oesters beter en
smaken ze minder zout*