



Duizelingwekkende Dazzling Gold peer met gouden smaak



Dazzling Gold is de merknaam voor het perenras 'UTA'. Dazzling Gold heeft een mooie "goudbruine" schil. De peer heeft een verrassende textuur en een aromatische smaak. Het is een grote (75-90mm) peer waardoor je er, zoals Arne Ramak met zijn gerecht bewijst, makkelijk vormen van kan maken. Dazzling Gold kan je uit de hand eten, maar is daarnaast ook uitermate geschikt voor het gebruik in salades. Verder is de peer door zijn stevige structuur zeer geschikt om te stoven.

De peer wordt midden oktober geoogst en sluit daarmee mooi aan op het plukseizoen van de meer traditionele perenrassen. De naam Dazzling Gold verwijst naar de onderscheidende troeven van het ras zijnde de duizelingwekkende smaak en de herkenbare goudbruine kleur.

De smaak van Dazzling Gold is getest door onderzoeksinstituut Campden BRI. Het ras behaalde, zowel gegeten met als zonder schil, een zogenaamde Eating Enjoyment Score van 9.0 (Very Good). Campden geeft aan dat dit voor producten die zij testen, de hoogst mogelijke score is en dat producten die een 8 of hoger scoren van hoge kwaliteit zijn en verkocht mogen worden als een premium product. Het ras 'UTA' komt voort uit de 'Madame Verté' en de herfstpeer 'Boscs Flaschenpeer'.

Westende Fruitteelt B.V. is ongeveer 40 jaar geleden gesticht door dhr J.J. van 't Westende. Sindsdien is het uitgegroeid tot een van de grotere fruitteeltbedrijven in Nederland. Westende Fruitteelt B.V. is gespecialiseerd in perenteelt. Bedrijfsleider Dick den Dunnen gaf me een rondleiding door de immense gaarden met peren. Ze telen in totaal 7 rassen peren waarvan de Dazzling Gold een van de nieuwste soorten is.

www.thegreenery.com
www.verseoogst.nl



CHEF ARNE RAMAK

zoetzuur

100 ml witte wijn, 100 ml witte wijnazijn, 75 g suiker.

peer

2 Dazzling Gold®, 1 kaneelstokje, 1 steranijs.
Schil de peren, snijd er 4 plakken van 0,6 cm van, steek ze uit en vacumeer ze in het zoetzuur met een beetje kaneel en steranijs. Snijd van de rest van de peer grove brunoise. Kook de marinade van de peer op, bind met zetmeel en voeg de helft van de brunoise toe. Laat afkoelen.

knolselderij

1 citroen, 3 g aardappelzetmeel, 1/4 knolselderij.
Snijd plakjes knolselderij van 0,6 cm op de snijmachine. Steek ze ook uit en bestrijk ze met citroensap tegen het verkleuren. Plak de plakjes peer en knolselderij op elkaar. Maak van de rest van de knolselderij een crème.

kastanjes

1 pakje tamme gekookte kastanjes, 50 g suiker, 30 g shiroshibori Shoyu.
Zoek van de tamme kastanjes de 4 mooiste (bewaar de rest voor de puree) uit en glaceer ze in een karamel van de suiker met de Shiroshibori Shoyu.

muffin peer/kastanje

100 g tamme kastanjecrème, schiftsuiker, 50 ml zachte olijfolie, 2 eieren, 150 g zelfrijzend bakmeel, zout.
Verwarm de oven op 200C. Spuit een bolvormig siliconenmatje in met pancoating. Klop de eieren op met een klein beetje schiftsuiker en zeef er het zelfrijzend bakmeel en 50 ml olijfolie door. Voeg de andere helft van de peerbrunoise toe, een beetje gehakte gekookte kastanjes en een snuf zout. Spuit de massa in het matje en bak ze lichtbruin af.

kastanjepuree

40 g rode wijnazijn, 4 takjes waterkers, olijfolie, zout, peper.
Maak van de kastanjepuree met olijfolie, zout, rode wijnazijn en een draai peper een fijne crème in de blender. Doe in een spuitzak.

haas

200 g hazenrugfilet, olijfolie, szechuanpeper, zeezout.
Vacumeer de haas met een druppel olijfolie, een draai szechuanpeper en zeezout. Gaar 15 minuten op 62°C. Bak aan en laat goed rusten. Trancheer à la minuut.



Peer Goes Wild...

peer geeft structuur aan een gerecht, met de zoete frisse smaak is de peer hier mooi in harmonie met knolselderij, tamme kastanje en haas!