

Menu -juni- 2023

Jos Wessels, Ce n'est pas treize, heren14

Voorgerecht

-Gemarineerde Veluwse forel met rivierkreeftjes uit De Wieden-

Tussengerecht

-Polentaring, aspergeflan van Twentse bodem, hollandaisesaus-

Hoofdgerecht

-Rouleau van Twentse Blauwe, morilles, erwtenсалade-

Nagerecht

-Cheesecake met roodfruit en aardbeiersherbet-

Vorbereidingen:

Direct beginnen met pekewater (voorgerecht)

Week de Morilles (hoofdgerecht)

Shockfreezer vast aanzetten (tussen- en nagerecht)

Voorgerecht

Gemarineerde Veluwse forel met rivierkreeftjes uit De Wieden

Ingrediënten	Bereiding
Forelfilet 1080g forelfilet (3 st.) “’t Smallert” 1l water 50g zout 600ml kombutcha 100ml vlierbloesemsiroop “Landgoed Twickel” 10 st Jeneverbessen 5 st. steranijs	Als eerste mee beginnen i.v.m. de intrektijd. Pekelen van de forelfilet. Los het zout op in 200 ml water door water en zout te verwarmen daarna tot 1liter met koud water (uit koelkast) aanvullen. Zorg dat je 1liter zoutoplossing van 4-5 graden krijgt. Leg de forelfilet in de zoutoplossing plaats in de koeling en laat 1 uur pekelen. Spoel schoon en dep droog. Snij de filets bij, alleen mooie (middelste) stukken gebruiken (je moet dus ca. 16X35=560g mooie filet overhouden), de afsnijdsels kunnen worden gebruikt voor een amuse. Meng kombutcha vlierbloesemsiroop, jeneverbessen en anijs laat de mooie stukken forelfilet wederom 1 uur marineren in de koelkast. Snij de filet dan in stukken van ca. 35g en vervolgens van boven naar beneden in banen van 0,5 cm. Bewaar afgedekt in de koelkast. 10 minuten voor serveren uit de koelkast halen.
Peterselie olie 70g peterselie 200ml zonnebloemolie snuf zout	Verwarm de olie tot 65 °C doe de peterselie met een snuf zout in de olie en blender in ca. 2 minuten fijn. Laat de olie met de peterselie op een temperatuur van 60-65°C 30 minuten trekken. Zeef en bewaar in spuitfles
Kefir saus 100ml kefir “Blije Zuivel Zenderen” 1/4 citroen snuf zout	Doe 100 ml kefir in een kom en breng op smaak met zout en citroensap. Bewaar in spuitfles.
Vinaigrette 60ml druivenpitolie sap 1/2 citroen honing/vlierboesemsiroop nb zout en peper nb	Maak de vinaigrette door alle ingredienten goed te mengen.
Sla 125g Mesclune	Was en centrifugeer de Mesclune doe in een kom en maak deze op het laatst aan met de vinaigrette. (niet nat maken een klein beetje is voldoende)



Opmaak 48 st. rivierkreeftjes ge- rookt. “Rokerij Marle” 1 st. citroen	Leg de forel iets boven het midden op een rond bord schik aan de bovenzijde de aangemaakte Mesclune. Plaats een drietal rivierkreeftjes op de forel tegen de Mesclune aan. Spuit/plaats rondom de forel de olie en kefirsaus zodat deze mooi gaat schiften. Rasp citroen over de forel.
---	--

Tussengerecht

Polenta-ring, aspergeflan van Twentsche bodem, hollandaisesaus

Polenta-ring 100g instant polenta 50ml melk 350ml kippenbouillon 50ml water 50g Rotterdamse- Oude kaas zout en peper nb kippenbouillon nb	Rasp de Rotterdamse kaas. Verhit 50ml melk, 350ml kippenbouillon en 50ml water in een pan met dikke bodem. Strooi vlak voordat het kookt 100g instant polenta in het mengsel van bouillon, melk en water, roer goed en zorgvuldig om klontvorming te voorkomen. Zet het langzaam koken voort op laag vuur gedurende circa 5 minuten onder voortdurend roeren. Zorg dat de polenta een stevige consistentie heeft. Breng op smaak met de kaas, zout en peper. Op Silikomart matje tussen bakpapier uitrollen, gebruik hiervoor twee latjes, ca. 0,5 cm dikte. Steek strakke rondjes van Ø 7,0 cm uit (leg deze op een ander Silikomart matje die in de oven past) en maak een ring door hier weer Ø 4,0 cm uit te steken. Dit herhalen door de overgebleven polenta weer te kneden en uit te rollen (eventueel met iets bouillon verwarmen) tot er 16 ringen zijn. Laat verder opstijven. De ringen worden later gebakken in de oven.
Krokant van wonton 16 st. wontonvellen	Wontonvellen ontdooien, daarna uitsteken Ø 6 cm (eventueel met spuitmondjes kleinere rondjes uitsteken in de ring van 6 cm) Rondjes frituren 180 °C (in de frituur, overleggen met degene die de pommessoufflee maakt voor het hoofdgerecht) tot ze krokant zijn (vertikaal met tang in frituur laten glijden anders krullen ze en krijg je geen mooie rondjes). Frituren tot lichtbruin van kleur
Aspergeflan 900g asperge stukken niet de beste kwaliteit “Slaghekke Bentelo” 2 st eieren 2 st. eidooier 150ml room zout peper en noot- muskaat nb 2 st.Silikonenvorm (8xhalve bol Ø 5 cm per vorm). bus pancoating	Verwijder het onderste harde gedeelte van de asperge. Schil, indien ze niet al geschild zijn, de asperges met een dunschiller. Houd 4 stukjes van ca. 15 cm apart voor de “asperge geschroeid”. Kook de rest gaar. Terwijl de asperges garen roer je de eieren en eidooier met de room los. Als de asperges gaar zijn, giet je ze voorzichtig af. Blender de asperges en laat ze op een zeef goed uitlekken/uitdrukken. Weeg 240g uitgelekte/drukte asperges af meng dit met het aangegeven eieren- room mengsel. Verwarm de stoomoven voor, 85 °C 100% vocht. Spuit de silikonenvormen in met pancoating Breng het mengsel op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

	Zet de twee ingespoten silikonenvormen op een plaat(jes) die in de oven past en verdeel het mengsel hierover. Dek de silikonenvormen af met plastic folie (2x). Plaats voor 30 minuten in de stoomoven. (leg eventueel iets op de vorm zodat deze horizontaal blijft) Haal ze uit de oven laat 5 minuten rusten en plaats voor 1 uur in de shockfreezer om ze mooi te kunnen ontvormen (af en toe kijken of ze al mooi te ontvormen zijn). Bewaar op kamertemperatuur en voor uitserveren in oven ca 60°C plaatsen zodat warm geserveerd.
Asperge geschroeid 4 aspergestukjes 15 cm (benodigd 48 stukjes van ca. 1 cm)	Schroei de asperges met een brander. Bewaar.
Sinaasappelgel 2 st. sinaasappel 0,9g agar agar 1g citras	150 ml sinaasappelsap mengen met de agar en citras, aan de kook brengen en 1 minuut zachtjes laten doorkoken. Uitgieten op plaatje en op laten stijven. Fijn mixen met staafmixer, door zeef halen en in spuitzak bewaren.
Groene aspergecreme 30g sjalot fijn gesneden 1,5 teen knoflook boter 4 takjes geriste tijm 60ml witte wijn 3 blaadjes laurier 4 geriste takjesdragon 60ml melk 90ml slagroom 240g groene asperges, 20g spinazie Chardonnay-azijn nb Zout en peper nb	Verwijder de topjes van de groene asperges ca 6cm. Fruit de ui en knoflook aan met boter en tijm. Blus af met de witte wijn en voeg laurier en dragon toe. Kook helemaal in. Voeg dan de melk, room en groene asperges (zonder topjes) toe. Dek het oppervlak af met bakpapier. Laat ongeveer 12 minuten stoven totdat de asperges volledig gaar zijn. Haal de laurier uit de basis, draai het geheel glad in een blender en voeg de spinazie toe. Blend de spinazie mee voor 2 minuten. Druk uit en laat uitlekken op een zeef, zorg dat er een spuitbare creme overblijft. Breng hoog op smaak met zout, peper en chardonnayazijn. Bewaar in een spuitzak. Het uitlekvocht kan voor een gel gebruikt worden.
Hollandaisesaus 25g sjalot fijn gesneden 50ml wittewijnazijn 50ml water 5 witte peperkorrels 1 blaadje laurier 75g eidooier 300g lauwe geklaarde bo- ter	Verwarm de fijn gesneden sjalot, azijn, water, witte peperkorrels en laurier in een pan. Reduceer het vocht tot de helft. Zeef door een fijne puntzeef. Laat de gastrique licht afkoelen tot 50°C. Dit is belangrijk anders worden de eieren te snel gaar. Voeg de eidooiers toe en vermeng met elkaar. Verhit en klop met een garde tot een luchtige massa. Dit kan in een pannetje op het vuur of au bain marie



citroensap nb zout nb kippenbouillon nb Polenta-ring 40g bieslook 1-2 Roscoff ui 16 st. Korenaar asperges (eventueel topjes van de groene asperges gegla- ceerd en over dwars gesneden). 1 bakje Zorri cress 48 st. geschroeide asper- ges van 1 cm.	in een bekken of pan. (verwarm het water in de au bain marie tot 65°C en plaats de pan met de dooiers hierin. Zo kunnen pan en dooiers nooit te heet worden). Voeg de lauwe, geklaarde boter onder voortdurend roeren toe. Zorg voor een “lopende” Hollandaise (moet uitvloeien eventueel kippenbouillon toevoegen) Breng op smaak met citroensap en zout. Eventueel bewaren in siffon in bak met heet water (max.55°C) Opmaak Bak de polenta-ring in een oven (zodat de ring intact blijft!) voor ca. 10 minuten 180°C. Snij de bieslook zeer fijn Snij de Roscoff ui fijn fruit aan in boter Plaats de gebakken polentaring midden in een rond kombord, spuit binnen in de ring de groene aspergecreme en geef hier enkele Roscoff snippers op. Leg hierop de witte aspergeflan met de bollekant naar onder. Plaats het krokant van wonton op de flan en garneer deze met de geschroeide asperge, korenaar asperge enkele dopjes sinaasappelgel (eventueel overgebleven groene aspergecreme of gel van uitlekvocht) en garneer met Zorri cress en bieslook. Schenk rondom de polentaring de hollandaisesaus.
--	---

Hoofdgerecht

Rouleau van Twentsche Blauwe, morilles, erwtenсалade

Rouleau 2 st. Twentsche Blauwe a 1,4 kg 20g babyspinazie geklaarde boter zout, peper nb	Begin als eerste met het uitbenen van de kip (2 personen), het weken van de gedroogde morilles en het maken van de farce (1 persoon) Been de kip vanuit de rug uit, zorg ervoor dat de huid intact blijft. Zie https://youtu.be/I9MNrfeDmHQ <i>Galantine van Kip door Wessel Kabel Sterklas ROC</i> Of Kip uitbenen met Armand Janssen van Koninklijke Ruig - YouTube De karkassen zijn voor de saus. Snij de uitgebeende kip eventueel bij. Leg op de werkbank 2 lagen rekfolie over elkaar en leg hier de uitgebeende kip op. Leg over de uitgebeende kip wederom een dubbele laag folie en sla/klop met een pan / deegroller tot een egale dikte. Verwijder de bovenste dubbele laag folie. Bestrijk de plat geslagen uitgebeende kip met eiwit en brengop smaak met peper en zout. Bestrijk daarna, iets uit het midden zodat hij strak op te rollen is, met de farce en dek deze af met de baby-spinazie. (De farce komt uiteindelijk in het midden van de rouleau). Rol het geheel dan strak in de folie. Knoop de uiteinden goed dicht. Vacumeer het geheel in een passende zak. Gaar op 64°C voor 1,5 uur in een warmwaterbad. Braad de rouleau a la minute rondom aan in geklaarde boter
Morilles 64g gedroogde morilles 400 ml water	48 st. mooie exemplaren voor opmaak bord. Weekvocht voor saus. Overig voor farce en eventueel saus. Week de gedroogde morilles 20 minuten in lauw warm water. Zeef en bewaar het weekvocht voor de saus. Dompel hierna de gezeefde morilles 1 minuut in kokend water. Zeef weer. (ook dit water kan gebruikt worden om in te koken) Dep de morilles droog, zoek 48 mooie exemplaren uit en snij ze van onder bij zodat ze mooi te presenteren zijn. Weekvocht inkoken tot 200 ml.

Farce 300g ontbeende kippendij 200g room Afsnijdsels en overige Morilles 100g spekreepjes 2st sjalot 7 takjes tijm 2 teen knoflook Zonnebloemolie Zout, peper, nootmus- kaat nb Bouillon (voor saus) arachide olie karkassen Twentse Blauwe 100g wortel 100g ui 100g prei 100g selder 200 ml droge witte wijn 5 Jeneverbessen gekneusd 1 teen knoflook fijn ge- smeden 2 takjes tijm zout en peper Saus 3 sjalot fijn gesneden arachideolie 150ml wittewijn 375ml bouillon (boven) 200ml morilleweekvocht eventueel morilles (overig) 375ml room 120g koude boter in blokjes zout, peper, citroensap, suiker nb Vinaigrette (erwtensalade) 14 blaadjes munt 20g citroensap 50ml olijfolie zout, peper en honing.	Draai de kippendij in de keukenmachine met slagroom tot een gladde farce. Bak de morilles (overig) en het spek in zonne- bloemolie met de knoflook, sjalotte en tijm tot het egaal van kleur is en al het vocht is verdampt. Voeg het morillemengsel toe aan de farce en meng goed. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Doe in een spuitzak. Hak de karkassen/botten van de Twentse Blauwe in kleine stukken. Snij de wortel en ui in kleine stukken. Verhit de olie in een diepe pan en bak de kip-karkassen en afsnijdsels op hoog vuur goud- bruin, schep ze af en toe om. Giet de olie en het uit de kip uitgelopen vet uit de pan (niet in de goot- steen!) en voeg de wortel, ui, prei en selder toe. Smoor alles 3 minuten al omscheppend. Giet de wijn in de pan en laat hem zachtjes borre- lend tot de helft inkoken. Doe er 1 liter koud water bij met de jeneverbessen, knoflook en tijm. Breng aan de kook en laat hem 45 minuten zachtjes trekken. Giet de inhoud van de pan door een puntzeef in een schone pan. Laat inkoken. Stoof de sjalot glazig. Blus af met witte wijn en laat bijna helemaal indampen. Voeg de kippen bouillon en het morilleweekvocht toe en laat tot de helft inkoken. Laat in een andere pan de room tot de helft inkoken en meng met de kippen- morille bouillon. Zeef en zet 200 ml opzij voor de schuim. Monteer de rest met ijskoude boter (klontje voor klontje) en breng op smaak met zout, peper, citroen- sap en suiker.. Eventueel gebakken morilles (overig) toevoegen. (eventueel met maizena binden) Snij de munt ragfijn en doe er de citroensap bij, geef er voorzichtig de olijfolie bij. Goed mengen met een garde. Proeven en op smaak brengen met zout, peper en honing.
---	--

Doperwtensalade 750g verse erwtenpeulen 40g radijs 50g bieslook fijn gesneden Vinaigrette nb Erwtenpuree 20g spek 20g sjalot 80ml room 1 takje tijm 2 st laurierblad 400g diepvries erwten zout, peper Pommesoufflés 2 grote aardappelen (Bonkers) eiwit losgeklopt aardappelzetmeel arachideolie zout frituur 180°C Pomme tonnetjes 8 middelgrote roseval aardappelen boter Morilles 48 morilles (geweekt) 40g sjalotten fijn gesneden 40g boter zout, peper en tijm madeira nb	Erwten doppen. De doperwten kort in zout water blancheren en aansluitend in ijswater afschrikken. Dan de doperwten dubbeldoppen. De radijsjes in fijne brunoise snijden en samen met de doperwten en bieslook vermengen. Op smaak brengen met de vinaigrette. Spek en sjalotten in grove brunoise snijden en aanzweten. Met de room afblussen, tijm en laurier toevoegen en tot de helft reduceren. De erwten in zout water blancheren en direkt in ijswater laten afschrikken. Aansluitend in blender samen met de room tot een gladde puree draaien. Eventueel room toevoegen en met zout en peper op smaak brengen. Door een zeef passeren. Doe in spuitzak en op kamer temperatuur reserveren. Aardappel in zo dun mogelijke plakken snijden op snijmachine, kleinste stand!. Leg de plakken in twee rijen op het werkblad. Gebruik een heel fijn zeefje om een gelijke laag aardappelzetmeel te strooien op de eerste rij aardappelplakken. Gebruik een kwast om het overtollige zetmeel er af te borstelen. Kwast op de tweede rij een dunne laag eiwit. Leg de plakken op elkaar (eiwit op zetmeel) en druk er goed de lucht uit. Steek er rondjes Ø 4 cm uit met behulp van een steker. Dep goed droog en plaats de uitgestoken rondjes met een ijzeren spatel in de frituur (olie op 180 °C). Wals de olie zodat de aardappel gaat souffleren. Arroseeer dan de pommes soufflé tot ze lichtbruin zijn. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Voor uitserveren eventueel nogmaals kort op 180°C afbakken zodat krokant. Bestrooi met zout. Aardappelen in schil koken, ca 12 minuten tot beetgaar. (worden later in de koekenpan nog verwarmd) Aardappelen overdwers in stukken van 2,5 cm snijden. Hieruit tonnetjes van 3,5 cm steken. (32 stuks) Tonnetjes voor uitserveren aanbakken in boter. Voor uitserveren in boter met een takje tijm, sjalotje en enkele druppels madeira glaceren en met zout en peper op smaak brengen.
--	--



Opmaak 1 bakje Affila cress 200ml saus 3g Lecithine	Mix met staafmixer de 200ml saus in steelpan met lecithine zodat een schuim ontstaat. (ca. 60°C niet laten koken!) Neem een rond (verwarmd) groot bord. Trancheer de rouleau (dikte ca. 1 cm) en leg een plakje boven het midden van het bord. Twee aardappeltonnetjes plaatsen een tonnetje voorzien van iets puree en hierop de soufflee plaatsen. De erwtenсалade op het bord leggen en de geglaceerde morilles plaatsen. Erwtenpuree dotjes op het bord spuiten. Een spriet affila cress in dotje steken. De schuim tegen de morilles plaatsen. Uitserveren en aan tafel de saus erbij geven.
---	--

Nagerecht

Cheesecake met roodfruit en aardbeisherbet.

Ingrediënten Aardbeisherbet 148g water 81g volle melk 6g magere melkpoeder 18g slagroom 35% 129g suiker 22g dextrose 26g glucosestroop 42DE 313g diepvries aardbeien 10g citroensap 0,75g Locust 0,75g Guargom (Stabilize) 1g Cortina aan roerwerk Cheesecake 500g yoghurt griekse stijl “Kaamps Deurningen” 300g Monchou roomkaas 30g poedersuiker rasp van 1 citroen 120g witte chocolade 2 st. Silikomart slim bar Bodem/crumble 100g roomboter 85g licht bruine basterd- suiker 12g losgeklopt ei 3g citroenrasp snuf zout 170g patentbloem 6g bakpoeder 0,8g koolzuurpoeder/ backingsoda	Bereiding Meng alle ingredienten verwarm zodat alles goed oplost en roer de mix goed door met staafmixer of blender. Laat de compositie een uur hydrateren in de koelkast. Koel de sorbetiere voor en smeer 1 g Cortina aan het roerwerk. Geef de mix in de draaiende sorbetiere en draai het ijs af. Schep het in een bewaarbakje, dek het af met bakpapier en laat het in de vriezer verder afkoelen en rijpen Leg een zeef op een pan en bekleed met een schone theedoek. Giet de yoghurt erin en knijp er voorzichtig met behulp van de theedoek zoveel mogelijk vocht uit. Laat nog verder uitlekken in de zeef. Meng de uitgeknepen yoghurt met de roomkaas en voeg de citroenrasp en de poedersuiker toe. Proeven eventueel citroensap toevoegen. Smelt de chocolade au bain marie. Pas op dat niet te warm wordt!!! Daarna laten afkoelen tot ca. 30°C en spatel dan de gesmolten chocolade door het mengsel, meng goed door. Geef het mengsel in de vormen (silikomart rechthoekvorm) en strijk af. Zet voor ca. 2 uur in de vriezer (zodat een strakke rechthoek is te ontvormen), ontvorm en plaats in de vriezer. Gebruik nu de mal voor de bodem Boter, basterdsuiker, losgeklopt ei, citroenrasp en zout machinaal mengen tot homogene massa. Bakpoeder, koolzuurpoeder en patentbloem zeven en bij botermassa voegen. Kneden tot een deeg. In- Pakken in plasticfolie en ca. 30 minuten in koelkast bewaren. Uitrollen ca. 3 mm. Vorm (silikomart rechthoek vormen 10x2,5 cm) nemen en bakken op 175°C ca. 15 minuten hetelucht tot goudbruin, in de gaten houden!!! Niet elke oven is hetzelfde! Daarna op rooster laten afkoelen zodat ze krokant worden. Het overgebleven deeg mee bakken en gebruiken voor de crumble onder het ijs.
--	---

Aardbeien spongecake 350g diepvries aardbeien 90g eiwit 36g amandelpoeder 48g poedersuiker 18g patentbloem 36g eidooier 25g aardbeipuree 2 st. kartonnen koffiebeker	Cheesecake op de bodems plaatsen eventueel “vastplakken” met gesmolten witte chocolade. Bewaar nu in de koelkast zodat kan ontdooien. Diepvries aardbeien ontdooien en pureren, m.b.v. haarzeef zeven, sap opvangen. Sap doorgeven voor eiwitschuimpjes. Daarna nogmaals m.b.v. fijne zeef de pitjes eruit zeven zodat je een gladde puree overhoudt. 100g doorgeven voor gel van aardbei. 25g gebruiken voor de spongecake. Draai bloem, eiwit, eidooier, poedersuiker, amandel poeder en aardbeipuree tot een gladde massa Giet het beslag door een zeef in de sifon (0,5L). Draai de kop op de sifon en draai er 2 st. slag-room patronen in, goed schudden. Laat 1 uur rusten in koelkast. Prik enkele gaatjes in de onderkant van een kartonnen koffiebekertje. Sifon wederom goed schudden en spuit de bekertjes voor maximaal 3/4 vol en bak de spongecake in ca. 40 seconden op 800 watt in de magnetron. Haal de cake uit de bekertjes en “trek” met 2 vorken uit elkaar.
Eiwitschuimpjes 30ml aardbeisap (van spongecake) 7g eiwitpoeder 30g eiwit (van 1 ei) 32g poedersuiker	Meng de aardbeisap met het eiwitpoeder. Dit goed mengen. Gebruik de staafmixer om dit proces wat te versnellen. Voeg de poedersuiker toe. Klop stijf met een mixer. Vul een spuitzak met het schuim en spuit toeven (klein zie foto!) op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de schuimpjes af in 90 minuten op 110°C boven en onder warmte. Laat ze afkoelen in de oven. De schuimpjes harden nu uit en worden lekker knapperig en broos.
Gel van aardbei 100 g aardbeienpuree (van spongecake) 1g agar agar	Mix met de staafmixer de puree met de agar en laat het mengsel 1 minuut zachtjes koken. Stort op een plaatje en laat uitharden. Als uitgehard pureer met staafmixer, druk door een zeef en bewaar in spuitzak/spuitflesje.
Chocoladering 160g witte chocolade acetaatfolie lijmkam (deegkrabber)	Smelt de witte chocolade. Plaats de gesmolten chocolade op het acetaatfolie en strijk met een lijkam naar beneden. Zie: https://youtu.be/GJHfBY96wTU Rol het acetaatfolie op met de chocolade aan de binnenkant en laat uitharden (koelkast). Haal de ringen van elkaar.



Opmaak 350g aardbeien 150g frambozen 125g bosbessen	Neem een rond koud bord en plaats de cheesecake iets uit het midden. Garneer op de cheesecake kleine aardbeien, frambozen (en blauwebessen). Steek er plukjes spongecake, eiwitschuimpjes en dotjes aardbeiengel tussen. Plaats de chocolade ring. Leg een beetje crumble naast de cheesecake en plaats daar de sherbet op.
---	---