

Menu september 2025

**Roel Sieverink restaurant de Ölliemölle
Jos Wessels , Ce n'est pas treize, heren14**

Voorgerecht
Salade van Noordzeekrab

Tussengerecht
Rogfilet met cantharellen

Tussengerecht 2
Gebakken eendenlever met appel en pecannoten

Hoofdgerecht
Piepkuiken met gele- en rode biet variaties

Nagerecht
Valrhona mousse, vanille ijs en sabayon van sinaasappel

Voorgerecht

Salade van Noordzee krab

Noordzee krab 1,2 kg krab klauwen	Pocheer de krab klauwen 7 minuten op 90 °C Laat even afkoelen en haal het vlees, met een aantal personen, uit de klauwen. Gebruik hiervoor de achterkant van een koksmees om de klauwen kapot te slaan. Let op: schilfertjes goed verwijderen! Bewaar koel en afgedekt in een schaaltje.
Appel 2 st. Granny Smith	Snijd van de appels een fijne brunoise (3x3 mm.)
Cocktailsaus 170 g sjalot 4,5 g paprikapoeder 30 g* cognac 45 g tomatenpuree 60 g mayonaise (zie mayonaise) 400 g room 0,8 g Xantana Citroensap Gembersiroop Chilipoeder Peper en zout	Pel en snipper de sjalot. Meng de cognac met 100 g van de room en de gesnipperde sjalot. Verhit en laat 30 seconden doorkoken. Zeef het mengsel, druk goed uit en vang op in een kleine pan. Roer de Xantana erdoor en verwarm tot ca. 80 °C zorg dat de Xantana goed oplost en haal van het vuur. Laat iets afkoelen en giet dan bij de rest (=300g) van de room. Meng het mengsel met de overige ingrediënten, breng op smaak met gembersiroop, peper, zout, citroensap en chilipoeder. Blender en zeef het mengsel. Zet voor 30 minuten in de koeling. Giet het mengsel in een kist van 0,5 liter. Breng de kist op druk met 1 patroon. Goed schudden bewaar de kist minimaal een uur in de koeling. Tussentijds schudden *Meer alcohol is wellicht lekker echter de kans is dat de saus gaat schiften!
Mayonaise 40 g eidooier 3,5 g mosterd 10 g witte wijnazijn 300 g zonnebloemolie citroensap Peper en zout	Giet de zonnebloemolie in een maatbeker. Doe de eidooier met de mosterd en witte wijnazijn in een hoge beker waar de staafmixer in past. Mix met de staafmixer alvast het mengsel (lage snelheid, bij de "Bamix" zitten er twee knopjes). Giet dan voorzichtig de olie erbij en blijf op lage snelheid mixen tot je de gewenste consistentie krijgt. Indien je olie overhoudt kun je deze terug gieten in de fles. Breng op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. 60 g gaat naar de Cocktailsaus
Krabsalade	Meng het krabvlees met de appelbrunoise en mayonaise naar smaak. Voeg eventueel peper en of zout toe.
Ijsbergsla 1/2 krop ijsbergsla	Snijd de sla in dunne reepjes en reserveer op ijswater.

Opmaak Olijfolie Citroensap Peper en zout Yuzu sesam korrels Krabschalen (NA GEBRUIK SCHOONMAKEN EN TERUG LEGGEN IN DE KRAT!)	KRABSCHALEN NA GEBRUIK BEWAREN!!! Gebruik de krabschalen om te serveren, Droog de ijsbergsla met de slacentrifuge en maak aan met olijfolie en citroensap. Neem een ring van 6 cm. en leg hier een laagje ijsbergsla in. Geef hier bovenop de krabsalade. Hierbovenop een dot cocktailsaus (Kide schudden voor gebruik) en afmaken met Yuzu sesam korrels.
---	--

Tussengerecht 1

Rogfilet met cantharellen

Rogfilet 1,0 kg rogfilet	Portioneer de rogfilet in porties van ca. 60 g.
Cantharellen 275 g cantharellen 80 g sjalot Olie/boter	Maak de cantharellen schoon. (niet in water dompelen). Snipper de sjalot. Voor uitserveren: fruit de sjalot aan, doe de cantharellen erbij en bak mooi bruin, serveer direkt.
Beurre rouge 500 ml rode wijn 100 ml rode port 200 g sjalot 100 g visbouillon 2 blaadjes laurier 2 takjes tijm 500 g boter	Snipper de sjalot. Doe alle ingrediënten behalve de boter in een saucepan en kook in tot 1/3. Zeef het mengsel en voeg de boter toe aan de vloeistof. Voor de opmaak opschuimen met staafmixer.
Saus bordelaise 1 kg jus de veau kalfsjus 500 ml rode wijn 150 ml rode port 50 g sjalot 50 g wortel 50 g bleekselderij 1 teen knoflook 2 blaadjes laurier Klontjes koude boter Rode wijn azijn	Zet voor de rode wijn reductie de rode wijn, rode port en laurier samen op en kook in tot 1/2. Snipper de sjalot. Stoof de knoflook, wortel, bleekselderij en sjalot aan en blus af met de kalfsjus en rode wijn reductie. Giet door een puntzeef. Laat reduceren naar smaak en monteer a la minute op met klontjes koude boter. Naar smaak zout en rode wijn azijn. De helft is voor "tussengerecht 1", de andere helft doorgeven aan "tussengerecht 2". Bewaar in de warmhoudkast.
Aardappel puree 1 kg aardappel 250 g boter 25 g mosterd, naar smaak 200 g melk Peper en zout	Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken, kook ze gaar en pureer met de pureeknijper. Druk door een zeef. Voeg boter voor de smeugheid toe en melk voor de dikte (doseren tot gewenste dikte). Maak op smaak met mosterd, peper en zout. Bewaar afgedekt in de warmhoudkast.
Geklaarde boter 500 g boter	Klaar de boter. Geef de helft door aan het hoofdgerecht.
Opmaak Bloem Bieslook vers gehakt Peper en zout	Bebloem en kruid de rogfilet en bak deze in de geklaarde boter. Schuim de beurre rouge op. Leg een lepel aardappelpuree op het bord. Plaats de rogfilet op de aardappelpuree. Giet er wat sause bordelaise omheen.

	Plaats enkele cantharellen, ca. 5 per bord. Maak af met de opgeschuimde beurre rouge en gehakte bieslook.
--	---

Tussengerecht 2

Gebakken eendenlever met appel en pecannoten

Appel 5 st Jonagold appels 50 g suiker 75 g boter 50 g witte wijn	Schil de appel. Draai bolletjes van 2 cm . uit de geschilde appel met een parisienne boor, 3-5 bolletjes per persoon. Blancheer de bolletjes ongeveer 1 minuut. Zet ze op koud water en laat deze hierin staan, tot het gerecht mee mag. Zodra het gerecht mee mag, worden de bolletjes gekarameliseerd in de boter met suiker. Blus af met witte wijn. Laat net zo lang karameliseren tot vocht verdwenen is.
Eendenlever 16 st. bevroren escalopes (een per persoon) Bloem Zonnebloemolie Peper en zout	Bebloem de bevroren escalopes en bak ze in zijn geheel, in de olie tot zeer donker (bijna zwart). Leg deze vervolgens op een ovenplaat, en laat 'rusten' in de koeling tot het gerecht mee mag. Zodra het gerecht mee mag: schuif de plaat met levers 5 minuten in de oven op 150 graden. Aan het eind afkruiden met zwarte peper en zout.
Madeira saus 0,5 l Saus bordelaise (van tussen gerecht 1) 100 ml. Madeira	Saus bordelaise met Madeira 2 minuten laten doorkoken. Bewaren in warmhoud kast.
Pecannoten 32 st. pecannoten (1,5-2,5 per persoon)	Bak de noten bruin in de oven, 150 graden 4 á 5 minuten. Laat afkoelen. Hak ze grof.
Opmaak	Verdeel 3-5 bolletjes appel op het bord. Strooi de gehakte pecannoten over de appel bolletjes. Zet een hele escaloppe tegen een appel bolletje. Geef de sauce in het midden.

Hoofdgerecht

Piepkuiken met gele- en rode biet variaties

Piepkuiken 8 st. piepkuiken (een halve per persoon) Boter/olie Zout	Deel het piepkuiken op in verschillende technische delen de koffer, de pootjes, de vleugels en de rug. Snijd de boutjes in zover mogelijk van het karkas zodat het vel de borst zoveel mogelijk blijft beschermen. Breek de boutjes uit de kom en snijd de boutjes los van het karkas. Verwijder de vleugeltjes. Knip met een “wildschaar” aan beide kanten de rug los. De rug en de vleugels zijn om de fond smaak te geven. (met het maken van de fond gelijk beginnen). Bak de borstfilets op het karkas (koffertje) goudbruin in de pan. Leg ze vervolgens op een ovenplaat en gaar ze op 130 graden voor 30 minuten. Laat het koffertje afkoelen. Fileer de borstfilets van het karkas. Bewaar de gefileerde stukken op een schone oven-plaat tot het gerecht mee mag. Zodra het mee mag: verwarm de gefileerde stukken op 150 graden voor 3 minuten
Fond Karkassen en vleugels van piepkuiken. 1 st winterwortel ¼ knolselder 1 ui 2 stengels bleekselderij 0,7 l bouillon (+ Water) 200 g room Peper en zout	Rooster de karkassen en vleugels in de oven of zet aan op het vuur. Snijd de wortel, knolselder, ui en bleekselderij in stukken, stoof aan en voeg vervolgens toe aan de karkassen en vleugels. Doe er de bouillon bij en/of zet juist onder met water en breng het geheel net aan de kook. Laat zonder deksel 60 minuten koken op laag vuur (mag iets borrelen). Het mengsel zeven. De saus indikken en op smaak brengen met room, peper en zout.
Rillette Pootjes van piepkuiken Ganzenvet (GEBRUIKT) *6 blaadjes laurier *Handje gedroogde tijm *Halve bol knoflook LET OP indien gebruikt niet opnieuw op smaak brengen.	Bak de pootjes goudbruin. Leg de pootjes in een pan en zet onder met Ganzenvet op smaak gebracht met knoflook, tijm en laurier. GANZENVET NA GEBRUIK BEWAREN IN EMMER. (kan 1-2 weken gebruikt worden). Plaats in een oven 95°C voor 90 minuten. Laat de pootjes iets afkoelen, verwijder het vel en pluk het vlees.
Rode biet 2 kg rode biet 4 takjes tijm 2 blaadjes laurier 600 g bietensap	Schil de biet en haal er 16 tonnetjes rond 3 cm. hoog 2 cm. en 16 tonnetjes rond 3 cm. en hoog 1,5 cm. uit. Dus per couvert twee verschillende hoogtes tonnetjes. Kook de tonnetjes en de resten gaar in de

50 g balsamico	bietensap aangevuld met water tijm, laurier en balsamico. Dit duurt ca. 40 minuten. De resten van de rode biet gaan naar de bietencreme. Bewaar de tonnetjes afgedekt. Vloeistof zeven en iets inkoken, tonnetjes voor uitserveren opwarmen in de ingekookte vloeistof.
Bietencreme Voorgekookte resten van rode biet 25 g ui 2 takjes tijm 100 g rode port 125 g rode bietensap Peper en zout	Snipper de ui en zet deze aan in de pan. Blus af met de rode port en het bietensap. Voeg de tijm en de voorgekookte bieten toe en kook 10 minuten door. Zeef het geheel en vang het vocht op. Doe de gekookte bieten in de blender. Tijdens het blenderen rustig het opgevangen kookvocht toevoegen. (Denk aan de dikte! Niet te dun worden) Maak op smaak met peper en zout
Gele biet schijf 800 g gele biet Water 2 blaadjes laurier Chardonnay azijn	Schil de biet en haal er 16 schijfjes van rond 3 cm. en 1 cm. hoog uit. Kook de schijfjes gaar in water met een scheut Chardonnay azijn (verhouding water:azijn=5:1) en laurier.
Gele biet blokjes 500g Gele biet 5 g kerrie 4 takjes tijm 1 ui 2 tenen knoflook Chardonnay azijn Zonnebloemolie Peper en zout	Snipper de ui en knoflook. Snijd de biet in kleine brunoise Zet een pan op het vuur, mioteer (verwarm zodat de smaken vrijkomen) de kerrie in de olie, niet te heet. Voeg hier de grof gesneden ui en grove stukken knoflook aan toe. Blus af met een scheutje azijn. Voeg de bietenblokjes toe en vul aan met water tot de bietjes onder staan. Voeg zout, peper en de tijm toe. Kook de bieten 8 minuten en zet weg in kookvocht. Voor het uitserveren zeef je de brunoise gesneden biet en haal je de grove stukken ui en knoflook eruit
Opmaak	Neem een dresseerring van 3 cm. en doe hier de geplukte kippenpootjes in, stamp aan. Plaats de tonnetjes van rode biet en schijfje gele biet. Maak een quenelle van de bietencreme. Trancheer de kippenborst en leg op het bord, leg er nog enkele blokjes gele biet bij en de saus tussen de kippenborst en bieten.

Nagerecht

Valrhona mousse, vanille ijs en sabayon van sinaasappel

Valrhona mousse 4 st. eieren 140 g suiker 1 kopje espresso (koud) 5,5 g gelatine 200 g Valrhona chocolade Feves manjari 64% 1 st. vanille peul 335 g slagroom 1 st. sinaasappel Mal Judi	Week de gelatine in water. Snijd de vanillepeul over dwars doormidden en schraap het merg eruit. De eieren, vanillemerg, peul, suiker en espresso met gelatine au bain marie [=plaats een pan met een laag water op het fornuis en breng aan de kook draai het vuur iets lager en plaats een hittebestendige pan of kom (die niet het water raakt! Dus niet in het water zetten of laten dobberen!!) doe de ingrediënten die je wilt verwarmen in de bovenste kom de warmte van de stoom zorgt ervoor dat de ingrediënten geleidelijk verwarmd worden], opslaan tot gaar. De valrhona chocolade au bain marie smelten max. tot 45 °C verwarmen en laten afkoelen. Slagroom lobbijg slaan en met chocolade mengen. Meng het eiarmengsel met het chocolade-roommengsel. Denk eraan dat alles is afgekoelt voordat je het mengt!! Afmaken met sinaasappel zest. Doe de mix in de mal en zet in de vriezer. Als is hard gevoren is ca. 2 ½ -3 uur uit de mal halen en in de koeling plaatsen (zorg wel dat de mousse is hard gevoren anders gaan ze niet mooi uit de mal).
Vanille ijs 1 st. vanille peul 250 g slagroom 250 g melk 200 g suiker 37 g glucosestroop 200 g eidooier 0,75 g locust 0,75 g guargom 1,0 g Cortina	Doe direct een grote platte metalen bak in de vriezer om de ijsmassa sneller te laten afkoelen. Doe wat alcohol tussen de bakjes van de ijsmachine. Smeer 1 g Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Snijd de vanillepeul over dwars doormidden en schraap het merg eruit. Doe de rest van de ingrediënten (m.u.v. de Cortina) samen met het merg en de peul in een pan, klof met een garde en verwarm voorzichtig tot de eidooiers gaan binden, max. 85 °C. Haal de peul uit het mengsel en laat het mengsel iets afkoelen. Giet het mengsel daarna in de metalen bak uit de vriezer en laat verder afkoelen. Draai er dan ijs van in de ijsmachine. Als het ijs klaar is doe het in een metalenbak afgedekt met bakpapier en zet het in de vriezer om verder te laten afkoelen. Op tijd weer uit de vriezer halen. (optimale scheptemperatuur -14°C)

Sabayon van sinaasappel 300 g eidooier 6 st perssinaasappelen 120 g suiker 6 g maïzena 3,2 g gelatine	Week de gelatine in koud water. Pers de sinaasappelen, zeef het sap en laat het tot 2/3 inkoken. Zorg dat je ca. 280 ml overhoudt. Meng eidooier, suiker en maïzena (klop al direkt anders gaan eierdooiers verbranden en krijg je klontjes) en verwarm al kloppend au bain marie, [=plaats een pan met een laag water op het fornuis en breng aan de kook draai het vuur iets lager en plaats een hittebestendige pan of kom (die niet het water raakt! Dus niet in het water zetten, laten dobberen!!) doe de ingrediënten die je wilt verwarmen in de bovenste kom de warmte van de stoom zorgt ervoor dat de ingrediënten geleidelijk verwarmd worden], voeg na 3 minuten al kloppend het geconcentreerde sinaasappelsap gelijdelijk toe. Klop zolang door tot de sabayon gebonden en lichtgeel is tot max. 80 °C (let goed op dat het niet te gaar wordt, vooral aan de randen en onderin de pan, voordat je het weet heb je een omelet) Haal van het vuur . Knijp de gelatine uit en roer direkt door de warme sabayon tot oplost. Laat iets afkoelen op kamertemperatuur dek af met slagersfolie (folie op het mengsel leggen) en laat verder afkoelen in de koeling.
Gezouten karamel 180 g room 75 g boter 200 g suiker 4 g zeezout	Laat room en boter lauwwarm worden. Grof zeezout apart houden. Suiker opzetten met een scheutje water en laten karameliseren. Dan van het vuur halen en de room, boter en zeezout toevoegen, al roerend (om klonten te voorkomen).
Kletskop 40 g boter 40 g bloem 85 g suiker	Laat boter op kamertemperatuur komen. Meng bloem, suiker, boter met een scheutje water tot de gewenste dikte. Smeer in een mal of spuit dotjes van 1,5 cm op een bakplaat. Bak het deeg 8 minuten op 180 graden. (kijken tot mooi goudbruin)
Opmaak	Plaats de mousse op het bord en spuit de karamel op de mousse. Plaats een quenelle ijs naast de mousse en giet er vervolgens iets sabayon tussen. Zet als laatst de kletskop naast de mousse.