

## Ger's Wentelkrul: de receptuur

Laboratoire Gastronomique

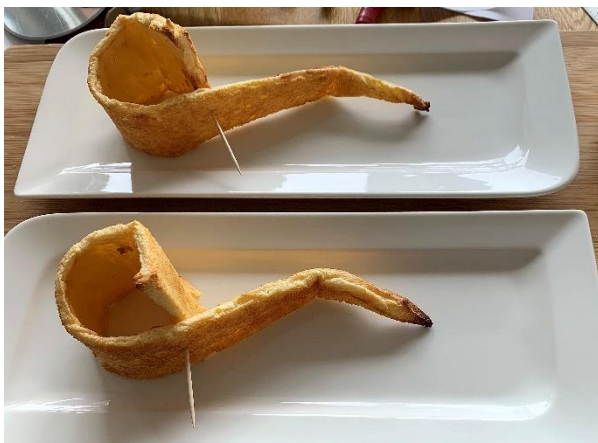
Door Ger Starmans

Vannacht de hele nacht gedroomd van wentelteefjes.

Hier wat uitleg en enkele foto's.



De wentelteefjes heb ik gebakken in de oven onder de grill op een siliconematje. Toen het teefje begon te kleuren snel omgedraaid met een paletmes en aan de andere kant gebakken. Toen snel met ringetjes de bocht erin gedraaid en met een stekertje vastgezet. Tot slot in de restwarmte van de oven laten uitharden.



Hier het recept:

**Wentelteefje met hartige vulling**

## Wentelteefje

Snij uit de tramezzini stroken van 29 cm lang van 5 cm hoog naar 0 cm

Daarnaast 2 stroken van 3 bij 12 cm.

Dompel deze in het melk/ei mengsel en leg dit op een siliconenmatje.

Bak dit onder de grill in de oven tot het goudgeel kleurt en draai ze daarna met een paletmes en herhaal dit voor de andere kant.

Haal het uit de oven en draai snel met behulp van een kookring een krul aan de brede zijde en zet vast met een cocktailprikker.

Maak met behulp van kookringen een kleine kromming in het smalle deel.

Maak met behulp van ringen een ronde ring van de kleine stroken.

Schuif dit terug in de oven en laat het met de restwarmte van de oven uitharden.

## Palingmousse

Ontdoe de paling van de huid en graat.

Maar een palingbouillon door de huid 30 minuten in warm water te laten trekken.

Zeef de bouillon en kook in tot 1 dl.

Week gelatine in koud water. Snij het palingvlees zeer fijn. Sla eiwit stijf. Klop slagroom tot yoghurt dikte.

Los de uitgeknepen gelatine op in de bouillon en laat afkoelen.

Meng het palingvlees, eiwit, slagroom en de afgekoelde bouillon voorzichtig spatelend door elkaar. Laat opstijven in de koelkast.

## Komkommer/yoghurt espuma.

Snij 10 cm van de komkommer en leg apart.

Snij dan eerst van de komkommer enkele dunne linten. Rol op en houdt apart.

Snij de rest van de komkommer in stukken en doe dit in de blender voeg de yoghurt en de dille toe en een zout en witte peper. Blender dit fijn en passeer het door een zeef.

Een klein deel van dit mengsel opwarmen en gelatine eraan toevoegen.

Doe dit in de Isi spuitfles en draai er de patronen op. Schud het krachtig door en zet het een paar uur in de koelkast.

## Notenkoekje

Snij uit loempiadeeg driehoekjes. Smeer deze in met eigeel en strooi er fijngehakte walnoten overheen. Bestrijk dit nogmaals met eigeel en bak dit gedurende 10 minuten af in een oven van 200 graden.

## Appelijs

1. Maak een suikerstroop van 240 g sacharose en 90 g water. Verwarm tot ongeveer 50°C. Meet de BRIXwaarde met de refractometer na. (73° BRIX als je precies hebt afgewogen).
2. Pers limoenen tot je precies 25 g sap hebt. Pers niet tot op het witte deel van de schil, want dan wordt het sap al snel te bitter. Doe het sap in een grote magnetronbestendige kom of schaal. Van de schil van één limoen snijd je alle witte delen weg en die schillen gaan bij het sap.
3. Schil nu zoveel Elstar-appelen tot je 500 g geschilde en in schijfjes gesneden appel hebt. Doe de schijfjes meteen tijdens het schillen al in de kom met limoensap en schep steeds om zodat alle appel wordt bedekt met wat limoensap.

4. Zet de schaal in de magnetron, stel in op maximaal vermogen en schakel hem 1 minuut in. Schep de appeltjes om en schakel weer 1 minuut in. Ga zo door tot de appeltjes wat zacht beginnen te worden. Ze mogen beslist niet kleuren!
5. Haal nu de limoenschillen uit de kom en blender de appels fijn. Je hebt nu een zure en bijzonder aromatische appelmoes.
6. Laat eventueel geforceerd - bain marie, maar nu met ijswater - afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg 0,75 g ieder van de gommen Locust en Guar toe en blender tot homogeen
7. Meet de BRIXwaarde van het appel-limoen mengsel. (Ik kwam uit op 12°BRIX; dit is uitsluitend afhankelijk van het suikergehalte van de appels en de limoenen).
8. Bereken met het 'rekenmodel sorbetmix' de juiste hoeveelheden pulp, suikerstroop en water. Ga uit van de gevonden waarden genoemd onder punt 1 en 7, een vruchtenpulp-percentage van 50, een hoeveelheid mix van 750 g en een BRIXwaarde van de mix van 28° BRIX.
9. Laat ca 8 uur rijpen op 4°C. Doe ca 1g Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs van de mix. Doe het ijs in een bewaarbakje of -doos, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Droog de appelschillen in de oven bij 100 graden. Snij een stuk van de mierikswortel af en verpak dit in aluminiumfolie en gaar dit samen met de appelschillen in de oven.

Vul de kleine krullen van het wentelteefje met het appelijs en zet nog even terug in de vriezer tot gebruik.

### Mierikswortelcrème

Snij de gegaarde mierikswortel in stukjes en maal dit met behulp van een staafmixer tot een fijne crème onder toevoeging van wat water, witte wijnazijn, crème fraiche, zout en witte peper.

Doe dit in een spuitzakje en leg koud weg.

Snij van de mierikswortel enkele dunne plakjes en frituur deze kort.

Snij van het stukje komkommer dikke plakjes met de schil en vervolgens in brunoise.

Snij de tomaatjes in partjes en ontdoe ze van de pitjes. Snij ook deze in brunoise.

Kook water met azijn en een beetje suiker en marineer hierin de brunoise van komkommer en tomaat. Giet af en bewaar tot gebruik.

Snij uit de gedroogde appelschillen smalle strookjes en leg deze ook even kort in de marinade. Leg ze daarna opnieuw te drogen.

### Opmaak

Leg de krul wentelteef op een bord.

Vul de krul met de palingmousse.

Spuut enkele toefjes mierikswortelcrème naast de krul.

Steek hierin het gefrituurde schijfje mierikswortel.

Leg daarnaast een lepeltje gemarineerde komkommer/tomaat en versier het met een dun plakje radijs.

Haal nu het ijs/wentelteef krulletje uit de vriezer en plaats dit aan het uiteinde van de krul en versier het met de gedroogde en gemarineerde appelschillen.

Zet in de hoek van de krul het rolletje komkommer en spuit hier de komkommer/yoghurt espuma tegenaan en versier dit met borage cress.

Steek het notenkoekje in de palingmousse en versier dit met zeekraal.

Smakelijk eten.

