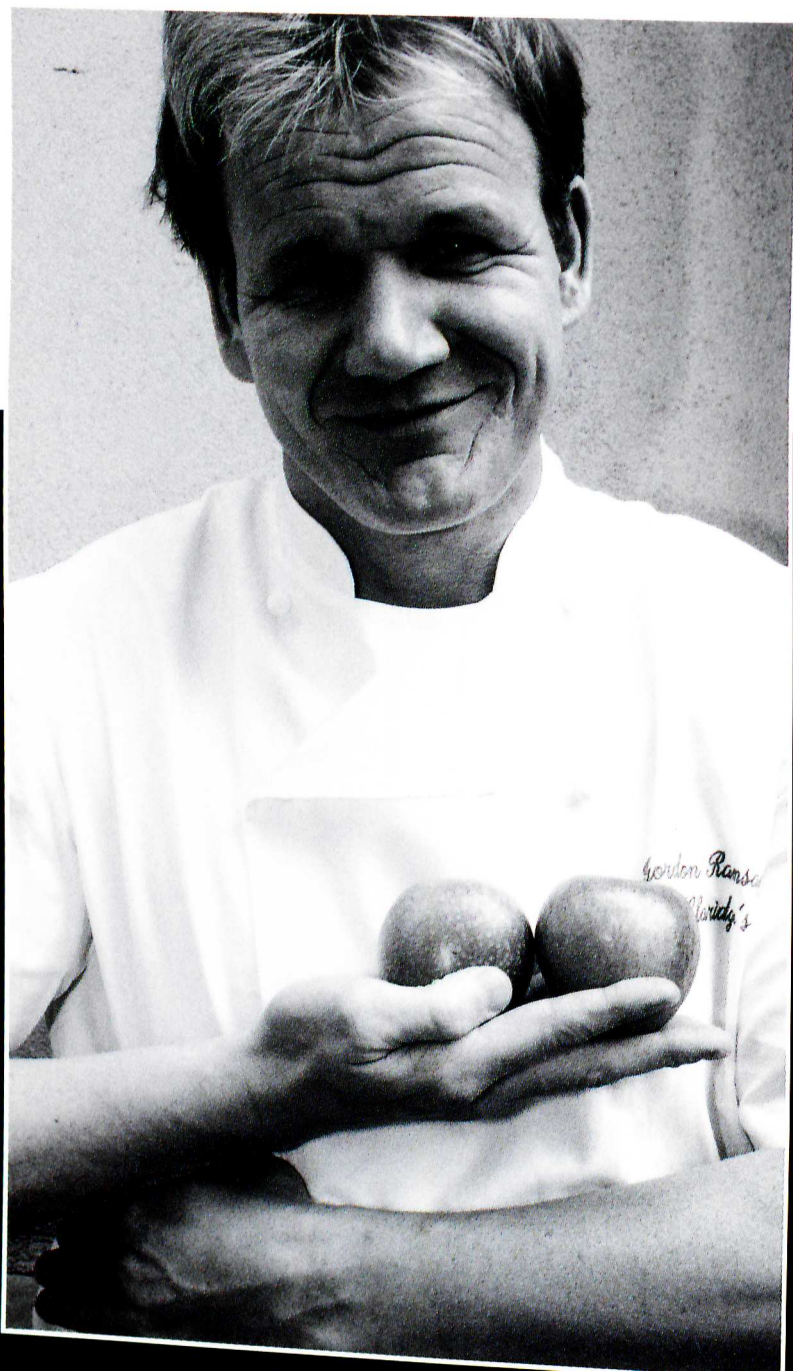




GORDON RAMSAY

HET GEHEIM VAN DE CHEF

M.M.V. ROZ DENNY EN MARK SARGEANT
FOTOGRAFIE VAN GEORGIA GLYNN SMITH



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Opdracht
Voor mijn jongste dochter Matilda, geboren op mijn verjaardag



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Opmerkingen

- *Alle lepels zijn afgestreken tenzij anders aangegeven: 1 theelepel = 5 ml; 1 eetlepel = 15 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn.*
- *De maat van de eieren staat daar waar belangrijk aangegeven, zo niet dan kun je grote of middelgrote eieren gebruiken. Ik adviseer scharreleieren. Indien je zwanger bent of tot een kwetsbare gezondheidsgroep behoort, vermijd dan recepten die rauwe eiwitten of zachtgekookte eieren bevatten.*
- *Je dient de oven altijd voor te verwarmen op de aangegeven temperatuur. Ovens kunnen onderling 10 °C afwijken van de standaardindicatie. Leer je oven kennen en gebruik een oventhermometer om de nauwkeurigheid te controleren. Mijn baktijden dienen als richtlijn met een beschrijving van kleur of textuur waar van toepassing.*

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Oorspronkelijke titel: *Gordon Ramsay's Chef's Secrets*
Oorspronkelijke uitgever Quadrille Publishing Limited
Tekst © 2003 Gordon Ramsay
Fotografie © 2003 Georgia Glynn Smith
Design en layout © 2003 Quadrille Publishing Limited

© 2013 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
Vertaling: Félice Portier/Vitataal, Feerwerd
Omslagontwerp: Femke den Hertog
Vormgeving: Studio Spade, Voorthuizen
ISBN 978 90 215 5333 7
NUR 440



Inleiding | 6

Schaaldieren | 8

Vis | 26

Kip en wild gevogelte | 48

Vlees | 66

Pasta en rijst | 84

Groenten | 104

Eieren | 138

Fruit | 160

Bloem: brood, gebak en cake | 178

Bouillons, sauzen en dressings | 206

Register | 220

Dankbetuiging | 224

Inleiding

Het is alweer 18 jaar geleden dat ik voor het eerst chef-kok werd, in het nieuwe restaurant Aubergine, met een keukenbrigade van 4 man, en 25 jaar dat ik stopte als voetballer en begon met koken. In die jaren heb ik ongelofelijk veel over eten en het leven geleerd. Ik heb geleerd van mijn eigen ervaringen maar vooral van anderen die bereid waren hun kennis en geheimen aan me over te dragen. Aubergine heeft me op de culinaire kaart gezet en sinds de opening van mijn eigen restaurant in 1998, Gordon Ramsay in Chelsea, Londen, run ik nu een bedrijf bestaande uit een aantal restaurants in het Verenigd Koninkrijk en daarbuiten, met honderden personeelsleden. Je zou haast gaan denken dat dit tot stand is gekomen middels een bepaalde franchiseformule of ketenconstructie, maar er zijn geen geheime formules, wel een aantal feiten.

In de eerste plaats ben ik kok, geen zakenman. Ik zal mijn koksjas nooit verruilen voor een maatpak. En alle mensen die in mijn keukens werken, zijn kok. Zij worden niet lastiggevalen met de administratie, accountants enzovoort. Ik treed niet buiten mijn grenzen, en dat hoeven zij ook niet te doen. Telkens als ik een nieuw restaurant open, heeft dat een exclusieve identiteit en samen met de chef-kok heb ik de verantwoordelijkheid over de keuken. Ik draag de boel graag over aan een chef-kok met wie ik jarenlang samen heb gewerkt en die bekend is met het vaardigheidsniveau en de standaard die ik verwacht. Enkelen van mijn chef-koks hebben hun eigen pad gekozen en zijn erg succesvol als gevestigde restaurateurs. Ik probeer ervoor te zorgen dat ik ten minste één service per dag (lunch of diner) in een van de keukens aanwezig ben. Alles draait om consistentie van kwaliteit en daarom verslap ik nooit. Na al deze jaren is eten nog steeds mijn passie.

Het is niet vreemd dat er soms naar het geheim van mijn succes wordt gevraagd. Waarom vallen mijn restaurants steeds in de prijzen? De redenen zijn eenvoudig: ingrediënten van hoge kwaliteit, de vaardigheden en toewijding van mijn chef-koks en de technieken die we toepassen. Daarom wil ik in dit boek een aantal geheimen met je delen die mij door de jaren heen geholpen hebben. Ik heb de hoofdstukken ingedeeld naar type voedsel, omdat veel technieken die ik toepas, op eieren bijvoorbeeld, in verband staan met elkaar. Het idee is dat elk recept een specifieke vaardigheid illustreert of de toepassing van een bepaald ingrediënt of speciale techniek benadrukt. Neem de recepten door en je zult je culinaire kennis en vaardigheden zeker vergroten. Neem de tijd om elk recept zorgvuldig door te lezen voor je je boodschappenlijst maakt, zodat je vertrouwd raakt met de methode en het keukengereedschap dat je nodig hebt.

Je hebt geen enorme hoeveelheid duur keukengereedschap nodig om mijn recepten te bereiden, maar een aantal goede en scherpe messen is onmisbaar. Er bestaat niet zoiets als een universeel mes. Je hebt ten minste een groot koksmes nodig, een klein groentemes, een fileermes en een uitbeenmes. Tegenwoordig ben ik erg onder de indruk van Japanse messen, waarvan de stijlvolle vormgeving voor nauwgezette precisie zorgt. Net als een set goede messen zijn ook goede antiaanbakpannen onontbeerlijk in de keuken. Je kunt zoete, verse sint-jakobsschelpen niet goed op hoog vuur bakken in een ondeugdelijke pan met dunne bodem. Ik vermoed dat ik meer aan antiaanbakpannen uitgeef dan welke Europese chef-kok ook. En zo gebruiken we ook elektrische mixers en staafmixers van topkwaliteit voor onze luchtige mousses, sauzen en puree.

Een ander alles omvattend geheim is mijn continue zoektocht naar inspiratie. Zodra het kan, neem ik een paar dagen vrij om een nieuwe regio in Frankrijk, Italië of Spanje te bezoeken waar ik lokale specialiteiten uitprobeer en een of twee restaurants per dag bezoek. Als een gerecht indruk op me maakt, kopieer ik het niet maar breng ik het terug tot de basisingrediënten en bedenk ik het opnieuw. In mijn recepten komen geen trucjes voor. Parijs inspireert me altijd en roept herinneringen op aan mijn opleidingsjaren, maar ik ben tegenwoordig steeds meer onder de indruk van het eten in Montpellier, in de Languedoc, en in Barcelona, twee gebieden waar Catalaanse gerechten nieuwe hoogtepunten bereiken.

Ten slotte nog wat handige tips. Veel vis en vlees in dit boek worden snel bereid zodat ze sappig en mals blijven. Dit vraagt om goede ingrediënten die correct en hygiënisch bewaard worden. Koop daarom verstandig en bij goede leveranciers. Enkele gerechten bevatten kort gekookte eieren, waarvoor ik scharrel-eieren, bij voorkeur biologische, adviseer. Meet de ingrediënten zorgvuldig af, bij voorkeur met een digitale weegschaal. En onthoud dat oventemperaturen slechts richtlijnen zijn: er bestaat nogal wat verschil tussen modellen onderling. Controleer een gerecht een aantal minuten voor het einde van de verwachte bereidings-tijd en wees voorbereid op een langere oventijd indien nodig. Goed koken omvat veel meer dan het slaafs opvolgen van aanwijzingen, zelfs die van mij!

gepocheerde kreeft met aardappel en rucolasalade

Deze eenvoudige, stijlvolle salade ziet er verbluffend uit. Je hebt twee levende kreeften nodig, bij voorkeur afkomstig uit de koude, heldere wateren van West-Schotland. Als je tijdens de bereiding ontdekt dat de kreeft kuit (corail) bevat (zoek naar een donkergroen zakje), bewaar het dan. Deze kun je met wat boter mengen en op visfilet serveren of loskloppen en voor het bakken op grote rauwe garnalen strijken voor een fantastische smaak en een felle oranje-roze kleur.

VOOR 2 PERSONEN ALS VOORGERECHT OF LICHTE MAALTIJD

2 kleine levende kreeften, ca. 500 g per stuk
10 g zeezout
4 grote aardappelen (bij voorkeur Charlotte), ca. 100 g per stuk
100 g wilde rucola
100 ml Vinaigrette (zie blz. 218)
25 g Parmezaanse kaas
zeezout en versgemalen zwarte peper

1 Leg de kreeften eerst circa 30 minuten in de vriezer om ze slaperig te maken. Als je klaar bent om ze te gaan koken, dood ze dan zo snel mogelijk; de eenvoudigste manier is door de kop snel en resoluut van het lichaam te trekken. Leg de kreeft daartoe horizontaal op zijn buik voor je neer op een snijplank. (De scharen zijn met stevige bandjes omwikkeld, zodat ze je niet kunnen knijpen.) Houd met één hand de kop stevig vast, duw met de andere hand de staart hard van je af en trek hem vervolgens weer naar je toe, in twee snelle bewegingen. Zo verwijder je snel de kop van het lichaam. (De twee delen vertonen misschien nog even stuiptrekkingen doordat de zenuwuiteinden kapot zijn, maar de kreeft leeft dan al niet meer.)

2 Trek de grote scharen van de kop en leg ze opzij. Gooi de kop weg (of gebruik hem voor een bisque, zie blz. 12). Maak het lichaam schoon door de zwemblaas te verwijderen, die aan het middelste deel van de staart vastzit. Leg het lichaam met de buikzijde naar beneden, spreid de staart en pak het middelste gedeelte van de staart tussen duim en wijsvinger beet. Buig het stuk omhoog, draai en trek dan zacht om het lange, dunne, matgekleurde darmkanaal te verwijderen. Maak de andere kreeft op dezelfde manier schoon. Bind de staarten op elkaar voor perfecte medaillons (zie blz. 11).

3 Breng een grote pan met ten minste 3 liter water aan de kook en voeg het zout toe. Voeg de staarten en de scharen toe; kook de staarten 3,5 minuut en de scharen 5 minuten. Neem ze uit de pan en laat ze iets afkoelen. Trek de schalen van de rompen; dit gaat het best als ze nog warm zijn. Breek de scharen met de achterkant van een zwaar koksmes, trek de schaal er dan in twee delen af en haal het vlees er in één stuk uit; leg het opzij.

4 Kook ondertussen de aardappelen in gezouten water beetgaar. Haal ze uit de pan, laat ze iets afkoelen en schil ze terwijl ze nog heet zijn (draag keukenhandschoenen om je handen tegen de hitte te beschermen).

5 Pureer de helft van de rucola met een scheutje vinaigrette in een keukenmachine. Voeg beetje bij beetje de rest van de vinaigrette toe en mix tot de dressing fluweelzacht is. Proef en breng hem op smaak met wat peper en zout.

6 Snijd de aardappelen in de lengte doormidden en rangschik ze in het midden van de borden. Schep er wat dressing over. Snijd de kreeftstaarten in medaillons en verdeel ze over de aardappelen. Voeg naar wens het kreeftenvlees uit de scharen toe. Sprengel er nog wat dressing over en voeg de rest van de rucola toe. Schaaf met een dunschiller wat krullen Parmezaanse kaas en strooi ze over de rucola. Serveer direct.



PERFECTE MEDALLIONS

Voor mooie ronde medaillons duw je de staarten recht en druk je ze omgekeerd op elkaar met het vlees aan de binnenzijde, zoals op de afbeelding. Bind ze over de hele lengte stevig vast met keukentouw zodat de staarten recht blijven tijdens het koken.





GROENLIPPIGE MOSSELEN Gebruik deze als je geen grote verse mosselen kunt vinden. Veeg de mosselen schoon. Leg ze in hun halve schelp op een stuk bakpapier en verwarm ze 5 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C, gasstand 4. Bedek ze met wat briochekruim en gratineer ze onder de grill zoals beschreven in stap 6.

mosselen met een kruidig briochekorstje

*Deze mosselen zijn heel geschikt als amuse tijdens een feestje of als voorgerecht en je kunt ze een tot twee uur van tevoren bereiden. De gekookte mosselen liggen in een halve schaal en worden afgedekt met zachte, kruidige briochekruidels en gegratineerd onder een hete grill. Ik gebruik altijd vers gekookte mosselen, maar je hebt wel grote nodig. Als je alleen kleine verse mosselen kunt vinden, koop dan circa 20 Nieuw-Zeelandse groenlippige mosselen; deze worden gekookt en in de halve schelp verkocht. Als je voor het kruidellaagje alleen een zoete supermarktbricche kunt vinden, gebruik dan een smaakvolle broodsoort, zoals foccacia. **VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT***

- 1 kg grote verse mosselen
- 1 sjalot, in ringen
- 1 klein glas witte wijn
- 1 flinke klont boter
- zeezout en versgemalen zwarte peper

Topping:

- 200 g hartige brioche, zonder korst
- 3-4 eetlepels olijfolie
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- de blaadjes van 1 takje tijm, fijngehakt
- 2-3 takjes koriander, fijngesnipperd
- 1 theelepel fijngesnipperd bieslook
- 20 g versgeraspte Parmezaanse kaas

- 1 Was de mosselen grondig, verwijder de baarden en boen de schelpen om eventuele pokken te verwijderen. Verwijder alle mosselen die openstaan en niet dichtgaan als je er hard op tikt.
- 2 Verhit een grote pan en voeg dan de mosselen, de sjalotringen, de wijn, de boter en wat peper en zout toe. Dek de pan goed af en kook de mosselen circa 5 minuten onder af en toe omschudden.
- 3 Giet de mosselen af en laat ze afkoelen tot ze hanteerbaar zijn. Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar 20-30 van de grootste helften.
- 4 Bereid ondertussen de topping. Maal de brioche tot fijne kruidels in de blender en doe ze in een kom. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een kleine pan en bak de sjalot in circa 3 minuten glazig. Voeg de kruidels, de fijngesnipperde kruiden en de Parmezaanse kaas toe. Meng alles met een vork en voeg eventueel wat extra olie toe: het kruimmengsel mag niet droog zijn.
- 5 Leg 2 tot 3 mosselen in elke halve schelp. Bedek ze dan helemaal met wat kruimmengsel en druk de topping licht aan.
- 6 Als je klaar bent om te serveren, verhit dan een met aluminiumfolie beklede grillpan onder de hete grill. Leg de mosselen in de grillpan en zet ze een paar minuten onder de hete grill tot de topping lichtbruin is en de mosselen gloeiend heet zijn.

MOSSELEN SCHOONMAKEN De mosselen die je koopt, zijn gekweekt in mosselbanken of aan palen in schoon zeewater. Vanwege hun leefmilieu nemen ze zand en korrels op terwijl ze zich voeden. Levende mosselen dien je heel vers te kopen. Schrob ze schoon onder koud stromend water en verwijder eventuele pokken met een harde borstel. Leg de mosselen als je tijd hebt in een grote kom met schoon, koud, gezouten water en strooi er een handvol havervlokken in. Zet een aantal uur opzij. De mosselen eten de havervlokken op en stoten alle korrels die ze bevatten uit.



HET GEHEIM VAN DE CHEF

Wij gooien nooit iets weg wat smaak afgeeft, zoals de corail van sint-jakobsschelpen. De verse corail wordt uitgestreken op een vel bakpapier en een nacht gedroogd in een lauwe oven tot hij hard en krokant is. Vervolgens wordt hij in de blender vermalen tot poeder. We strooien dit corailpoeder over visgerechten, risotto en romige pastasauzen. Het zorgt voor een fantastische smaak.

salade van sint-jakobsschelpen met truffel

Sint-jakobsschelpen smaken heerlijk en kunnen op verschillende manieren geserveerd worden, maar ze zijn vrij duur. Ik gebruik alleen handgeraapte sint-jakobsschelpen uit Schotland die zo vers geleverd worden dat ze bijna nog kloppen als we ze openmaken. Na het schoonmaken wassen en drogen we de sint-jakobsschelpen, stapelen we ze in bakjes en laten we ze een nacht in de koelkast stevig worden. Sint-jakobsschelpen (grote mantel) zijn heel vlezig, dus heb je er niet veel nodig per persoon. VOOR 4 PERSONEN ALS VOORGERECHT OF LICHTE MAALTIJD

1 Houd de sint-jakobsschelpen met de bolle kant naar beneden in je handpalm en wrik de punt van een kort, stevig mes tussen de schelpen, vlak bij het scharnier. Druk het mes langs het scharnier om de sluitspier die de schelpen bij elkaar houdt door te snijden. Neem de bovenste schelp eraf en laat het mes onder de vrucht door glijden om de medaillon, de oranje corail en de mantel los te steken. Verwijder de mantel en de zwarte darm en leg de sluitspier opzij. Scheid de corail van de medaillon, spoel en droog hem af en snijd dan de medaillon horizontaal doormidden. Leg hem in de koelkast tot gebruik.

2 Was en droog de slabladeren, trek ze uit elkaar en meng ze in een kom.

3 Bereid de dressing. Meng de eidooier, de sherryazijn, de mosterd en peper en zout in een kleine kom en leg er een vochtige doek over zodat hij gebonden blijft. Meng de arachideolie en de olijfolie samen in een kleine mengbeker en klop de olie geleidelijk, druppel voor druppel, door het eidooiermengsel. Blijf voortdurend stevig kloppen en zorg ervoor dat elk beetje olie is opgenomen voordat je nieuwe toevoegt. Als de dressing dik begint te worden kun je de olie er langzaam bij schenken onder voortdurend kloppen. Als de dressing dik is, klop dan de truffelolie erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet opzij.

4 Kook de aardappelen 5 minuten voor, giet ze af en schil ze terwijl ze nog heet zijn. Laat ze afkoelen en snijd ze dan in schijfjes van 1 cm dik. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de aardappelschijfjes indien nodig in meerdere porties. Bak ze in een enkele laag 2-3 minuten aan elke zijde, tot ze bruin, krokant en gaar zijn. Houd ze warm.

5 Bestrooi de medaillons met kerrievoer en zout en peper. Verhit een koekenpan met dikke bodem of een grillpan. Bestrijk de bodem met een dun laagje olie en leg de medaillons er in een cirkel in. Bak ze 1 minuut, keer ze om (in dezelfde volgorde als waarin je ze in de pan hebt gelegd, zodat ze even gaar worden). Bak de andere zijde in 30 seconden tot 1 minuut goudbruin. Neem ze uit de pan en laat ze 2-3 minuten rusten.

6 Meng ondertussen wat vinaigrette door de salade en voeg zout en peper toe. Snijd de truffel indien je die gebruikt in flinterdunne plakjes. Schik de aardappelschijfjes, de medaillons en de truffelschijfjes in een cirkel op de borden. Leg een grote steekvorm in het midden en vul hem met salade, til hem dan voorzichtig op voor een indrukwekkende toren van slablad. (Je kunt de slabladeren ook gewoon op elkaar stapelen in het midden.) Klop 3-4 eetlepels heet water door de truffeldressing om hem iets te verdunnen en schep hem rondom de salade. Sprengel wat van de overgebleven dressing erover en serveer.

6-10 sint-jakobsschelpen
200 g gemengde sla (zoals frisée, rucola, eikenblad of lollo bianco)
8 grote Charlotte-aardappelen, circa 100 g elk
olijfolie, om te bakken
wat kerrievoer, om te bestuiven
wat Vinaigrette (zie blz. 218)
½ verse truffel (naar wens)
zeezout en versgemalen zwarte peper

Truffeldressing:

1 grote scharreleidooier
1 theelepel sherryazijn
½ theelepel Engelsemosterdpoeder
een flinke snuf fijn zeezout
een snuf versgemalen witte peper
70 ml arachideolie
80 ml olijfolie
1 theelepel truffelolie