Recepten van

ALAIN PASSARD

De ***chef die groenten
de hoofdrol geeft

TERRA

Voorwoord

Kleuren fascineren me. Zolang ik me kan herinneren wordt mijn creativiteit erdoor geprikkeld. Als kind kon ik me al eindeloos vermaken met het kleuren van tekeningen of met het samenstellen van kleine collages, gemaakt van stukjes papier. Deze passie heeft me nooit losgelaten, zoals u kunt zien in dit boek. Hier koppel ik mijn recepten aan collages, die ik zelf heb ontwikkeld. Deze collages zijn gemaakt van kleine stukjes papier die ik uit magazines heb geknipt. Tijdens mijn vele reizen, waarin ik vaak noodgedwongen uren inactief moest zijn, was dit voor mij een creatieve tijdsbesteding. Mijn kunstwerken zijn een tijd lang tentoongesteld geweest in Parijs en wanneer u mijn restaurant L'Arpège in Parijs bezoekt, zult u er ongetwijfeld ook een paar ingelijste exemplaren aantreffen.

Meestal inspireert het recept mij tot het creëren van de collage. Dan prikkelt een harmonisch, mooi gerecht op het bord mij om dit vast te leggen op papier. Maar het tegenovergestelde komt ook nog wel eens voor: dat ik eerst een collage maak en daar later het gerecht op aanpas. Zo geef ik smaak aan een kleur! Kleuren hebben altijd al invloed op mijn stijl van koken gehad, ze zijn een belangrijke inspiratiebron voor me. Kleuren dwingen me om ingrediënten op elkaar af te stemmen om zo een harmonie te bereiken die een lust is voor de mond én voor het oog. Net als de collages zijn de recepten uit dit boek ontwikkeld als eerbetoon aan mijn restaurant dat onlangs haar 25-jarig bestaan vierde. Ik wijd dit boek dan ook aan de 'compagnons' die onlosmakelijk verbonden zijn met mijn keuken: groenten. Zij vormen de basis van 48 gerechten waarmee u – gelet op het seizoen – het hele jaar door kunt genieten van bijzondere smaakcombinaties. Wees voorbereid op een paar verrassende ontmoetingen...

Nu is het aan u om als kunstenaar in de keuken aan de slag te gaan. Ik hoop dat u er minstens zoveel plezier aan beleeft als ik.

Alain Passard

Inleiding

Wij kennen Alain Passard al jaren. Wij hebben zelfs nog een keer bij hem gegeten in Brussel in de jaren 80. Dit was bij Restaurant Carlton waar hij verantwoordelijk was voor het behalen van de tweede Michelinster. Vanaf toen hadden wij al grote bewondering voor zijn stijl van koken. Vervolgens hebben we hem nog meerdere malen bezocht in zijn restaurant L'Arpège in Parijs. U kunt daar volop genieten van zijn zuivere combinaties en zijn verfijnde gerechten. Wij waarderen Alain om zijn lichtheid in zijn keuken, zijn subtiele vakmanschap en intellectueelfilosofische hersenspinsels. Een ware purist.

Alain is altijd een inspirator voor ons geweest. Dat werd nog sterker toen hij in 1996 besloot om op de groentetoer te gaan. Wij vonden het ontzettend dapper dat hij aan de toenmalige hoofdinspecteur van Michelin verkondigde een bijna geheel vegetarische kaart te willen voeren. En dat met een 3 Michelinsterren-restaurant in Parijs. Hij had geen twijfels; zo ging hij het doen en niet anders. Daar houden wij van. Een kok met passie en lef.

Zijn enthousiasme voor groentes begrijpen wij. Toen hij volledig overging om zijn groentes uit zijn eigen moestuinen te betrekken, hadden wij ook al een kas waar wij onze groentes vandaan haalden. In deze kas wordt gewerkt met een bodem van natuurlijke meststoffen en de groentes worden beregend met gevitaliseerd water. Hierdoor is het mogelijk om gezonde en vitale groenten te kweken zonder chemische bestrijdingsmiddelen en zonder kunstmest. Puur en eerlijk. Voor de behandeling van de groentes hebben wij dus zeker dezelfde zienswijze. Toen wij hoorden dat Alain zijn eigen moestuinen had, vonden wij dat geweldig! Het gaf ons een nog grotere *boost*.

Als lezer zult u geïnspireerd raken door alle groenterecepten. Wat wij ook zo bijzonder vinden is dat je in dit boek geen foto's vindt, maar collages gemaakt door Alain zelf. Misschien is het toeval, maar net als Alain tekent Jonnie de gerechten voor *De Librije* en *Librije's Zusje* eerst, voordat we deze in de keuken gaan ontwerpen. Wat ons betreft is dit de beste wijze om het gerecht dat je in je hoofd hebt te visualiseren. Voor ons gaat het dan ook tot in detail. Waar ligt wat en welk bord hoort daarbij? Het uiteindelijke resultaat is volledig uitgedacht. Ook over ieder detail in het restaurant is nagedacht, niets wordt aan het toeval overgelaten.

Tijdens een van onze bezoeken aan het restaurant van Alain Passard hebben wij het mooiste groentegerecht ooit gegeten. Het waren haricotvertjes, een stuk of twintig, met natte amandel en witte perzik. Fenomenaal.

Dat is Alain Passard.

Jonnie en Thérèse Boer
Restaurant De Librije***, Zwolle

Wat staat er op het menu?

12 . Ananas met olijfolie, honing en limoen
14 . Sperziebonen met perzik en amandelen
16 . Aardappelen met salie
18 . Verticale asperges
20 . Banaan met Madras-kerrie, salie en rode ui
22 . Asperges en peer met citroen en zuring
24 . Spinazie en wortel met sinaasappel en sesam
26 . Meiraap met citroen en zwarte peper
28 . Meiraap en nieuwe aardappelen met vleestomaat
30 . Doperwten met roze grapefruit en amandelen
32 . Perzik en citroen met saffraan
34 . Tomaten en mozzarella met vanille, citroenverbena en citroen
36 . Kardinaalrode ui met slahart en ansjovis
38 . Wortels en paarse basilicum met kaneel
40 . Appels uit de oven met hibiscusbloemen en gehakte amandeldragees
42 . Pompoen met rode biet
44 . Rode tuinmelde of spinazie met rabarber en laurier
46 . Rabarber en aardbeien met sinaasappels en suikeramandelen
48 . Mozaïek van zomergroenten en -vruchten
50 . Meloen met Fourme d'Ambèrt
52 . Carpaccio van uien en aardappelen met knoflook en mierikswortel
54 . Peer en rammenas met tapenade, olijfolie en Parmezaanse kaas
56 . Pittige gemengde salade met gekonfijte sinaasappel en sojasaus
58 . Kleurrijke gemengde groenten met gevulde dadels

60 . Aardappelen met rucola en frambozenazijn
62 . Worteltjes met savagnin en rode zuring
64 . Gevulde paprika's met fijne kruiden
66 . Appel en roodlof met salie en gezouten boter
68 . Meiraapjes en tomaten met gekookt ei
70 . Cappuccino van pompoenpuree en basilicum
72 . Paars-rode sensatie met Parmezaanse kaas
74 . Paarse aubergines met groene curry
76 . Bretonse half-om-halfratatouille met gezouten boter
78 . Boleten met citroen, tijm en olijfolie
80 . Bieten in een korst van zeezout
82 . Witlof met sinaasappel en verse munt
84 . Gekonfijte bloedsinaasappels met munt
86 . Geroosterde auberginekaviaar met tomaten
88 . Rode bietjes met lavendel en bramen
90 . Rode paprika en zwarte tomaat met koriander
92 . Reine Claudes met gezouten boter en sinaasappel
94 . Zomerse gemengde groenten
96 . Artisjokken met laurier en limoen
98 . Witte prei en groene appel met groene Matcha-thee
100 . Rode kool met roze knoflook en dragon
102 . Witte chili 'j'adore'
104 . Avocadosoufflés met pure chocolade
106 . Passievruchten gevuld met apple crumble 'd'esprit'

Ananas met olijfolie, honing en limoen

Voor 4 personen: 70 g vloeibare (acacia)honing, sap van 1½ limoen, 150 ml extra vierge olijfolie, 1 grote rijpe ananas, 1 zure groene appel (bv. Granny Smith), fleur de sel, peper uit de molen

Dit is een echte winterse klassieker uit de keuken van l'Arpège en een ideaal dessert na een zware maaltijd. Ik vond het leuk om fruitige en zoete ingrediënten te combineren met een smaakmaker als goede olijfolie. Wees vooral gul met de saus: de ananas is er gek op!

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Maak dit dessert pas op het laatste moment, omdat het fruit anders teveel sap verliest en bruin wordt. U kunt de saus wel van tevoren maken; bewaar hem op kamertemperatuur, zo voorkomt u dat de olie stolt. 's Zomers kunt u de ananas vervangen door grote gehalveerde aardbeien.

Wijnsuggestie: zacht, zoet en wit, bv. Jurançon of Vouvray moelleux, muscat uit de Languedoc

Meng honing en limoensap met een mixer. Voeg hier al kloppend geleidelijk de olijfolie aan toe (net als bij het maken van mayonaise) tot de saus goed gebonden is. Snijd beide uiteinden van de ananas, schil de ananas dik en snijd met een klein mesje de 'ogen' eruit. Snijd het vruchtvlees in de lengte in 8 langwerpige parten. Snijd de harde kernen eraf. Schenk een deel van de saus cirkelvormig op vier borden, schik de ananasparten erop en schenk de rest van de saus over de ananas. Schaaf ten slotte met een mandoline of kaasschaaf flinterdunne schijfjes rauwe appel met schil en verdeel ze over de ananas. Bestrooi met een snufje fleur de sel en maal er peper over.

Sperziebonen met perzik en amandelen

4 personen: 600 g extra dunne sperziebonen (of haricots verts), 15-20 g gezouten boter, olijfolie, 12 versgepelde amandelen, 1 grote rijpe perzik (het liefst met wit vruchtvlees), blaadjes van 3-4 takjes (paarse) basilicum, fleur de sel, peper uit de molen

Perzik, met zijn zoete en geurige sap, is een van de culinaire hoogtepunten van het zomerseizoen. Perzik en sperziebonen zorgen voor een mooi contrast in textuur en smaak. De amandelen geven het gerecht een extra bite.

Wijnsuggestie: Viognier, uit de Rhône (Condrieu) of uit Zuid-Frankrijk (Languedoc)

Blancheer* de sperziebonen of haricots verts in licht gezouten kokend water beetgaar. Schep ze met een schuimspaan uit het water en dompel ze in water met ijsklontjes. Laat de sperziebonen uitlekken in een vergiet. Snijd de perzik (met schil) in twaalf parten.
Verhit op laag vuur de boter met een flinke scheut olijfolie in een grote koekenpan of wok. Roerbak de sperziebonen een minuutje op hoog vuur. Voeg de amandelen en de perzikparten toe en op het laatst wat basilicumblaadjes. Bestrooi met een snufje fleur de sel en een paar draaien zwarte peper. Meng de ingrediënten vooral niet door elkaar, zo blijven de perzikparten mooi heel. Schep het gerecht op vier warme borden en serveer direct.

*Bij blancheren dompelt u rauwe groenten kort onder in kokend water en spoelt ze daarna direct koud af om het garingsproces te stoppen. Zo houden de groenten hun kleur en knapperigheid.

Aardappelen met salie

4 personen: 1 kleine bol beslist verse knoflook, ca. 40 g gezouten boter, blaadjes van 4 takjes verse salie, 16 kleine nieuwe aardappelen in de schil, fleur de sel

Salie heeft me altijd enorm geïnspireerd. De zachte, laurierachtige smaak van dit kruid gaat verrassend goed samen met de aardappels en benadrukt hun zachte structuur. De heerlijke geur van knoflook doet me terugdenken aan vroeger.

Wijnsuggestie: simpele rode Mourvèdre, bijvoorbeeld uit uit Zuid-Frankrijk (Provence, Bandol)

Snijd de knoflookbol in vier stukken*. Verwarm de gezouten boter in een (gietijzeren) braadpan op heel zacht vuur. Laat de salieblaadjes hierin even warm worden. Voeg de knoflookstukken toe. Laat dit ongeveer 15 tot 20 minuten op heel laag vuur stoven, maar let erop dat de ingrediënten niet bruin worden.
Borstel intussen de aardappeltjes schoon en kook ze op laag vuur gaar in gezouten water. Giet ze af en doe ze bij de salie en knoflook. Draai het vuur iets hoger en bak de schil van de aardappelen goudbruin en de blaadjes salie knapperig. Bestrooi met een snufje fleur de sel en serveer dit als voorgerecht of als bijgerecht bij een (in de oven gegrilde) parelhoen.

*U kunt ook de teentjes van de bol loshalen, pellen en ze dan meestoven.

Verticale asperges

4 personen: 24 absoluut verse, groene of witte asperges van gelijke dikte (neem iets meer omdat er asperges kunnen breken), bakpapier, keukentouw, ca. 100 g gezouten boter, 4 eieren, fleur de sel, eventueel blaadjes van 1 bosje kervel

Dit is absoluut het meest spectaculaire recept uit dit boek! De asperges worden verticaal, als bundel, in een pan bereid en tussendoor besprenkeld met een warme botersaus. Doordat de warmte via de steel van de asperges omhoog trekt, bereik je verschillende kookstadia: de kop van de asperge zal rauw maar warm zijn, het hart knapperig gaar en de steel in de bodem van de pan licht gekonfijt. De pan is erg bepalend voor het slagen van dit recept. Neem een pan van ongeveer 15 cm hoog en een doorsnede van minimaal 20 cm. Zo kan de warmte zich goed door de asperges verdelen.

Van verse asperges mag de steel geen scheuren hebben en de kop moet onbeschadigd zijn.

Wijnsuggestie: witte, niet te zoete wijn uit de Elzas, zoals een (droge) Pinot blanc

Snijd de onderste 1, 1½ cm van de asperges af. Schil witte asperges zorgvuldig en spoel ze af met water. Rol de asperges in een dubbele laag bakpapier bij elkaar tot een bundel met een minimale doorsnede van 12 tot 13 centimeter: dan blijft de bundel het stevigst. Laat de aspergekoppen boven het papier uit steken. Bind de bundel (niet te) vast met keukentouw, dat u twee tot drie keer om het papier wikkelt.
Smelt de gezouten boter en houd bij de hand. Zet de bundel asperges verticaal in de pan en laat ze ongeveer 90 minuten stoven op héél laag vuur, terwijl u ze regelmatig besprenkelt met een lepel warme boter. De warmte van de pan en de boter stijgt via de stelen omhoog. Kook tijdens het stoven de eieren zacht.
Presenteer dit kleine kunstwerk op een schaal aan uw gasten en bevrijd de asperges uit de bundel door het touw los te knippen. Besprenkel de asperges met een snufje fleur de sel en giet het kookvocht, dat alle smaken en geuren van de asperges heeft opgenomen, erover. Serveer de zachtgekookte eieren bij de asperges.
Bent u een liefhebber van kruiden? Bestrooi het gerecht dan met fijngesneden verse kervel.