

SERGIO HERMAN NEW

TAALEN

RECEPTEN EN VERHALEN

NIJGH & VAN DITMAR



SERGIO HERMAN NEW
ITALIAN
RECEPTEN EN VERHALEN

FOTOGRAFIE KRIS VLEGELS | TEKSTEN WILLEM ASAERT

NIJGH & VAN DITMAR

INHOUD

VOORWOORD / 7

OVER DE RECEPTEN / 10

ITALIAANSE PRODUCTEN / 14

APERITIVI / 23

MIJN ITALIAANSE CONNECTIE / 54

ANTIPASTI / 65

HET ONTSTAAN VAN MIJN NEW ITALIAN-KEUKEN / 86

PRIMI / 107

PASTA ALS LAATSTE AVONDMAAL / 124

SECONDI / 161

ZOETS UIT DE ZEE / 174

CONTORNI / 207

PANTELLERIA 'ZIEN EN STERVEN' / 218

DOLCI / 231

RICETTE BASE / 261

GRAZIE MILLE / 275

REGISTER / 278



VOORWOORD

Italiaans eten. Comfortfood van de zuiverste soort. De smaken van deze keuken zitten al lang diep in mijn hart. Een bord pasta kan me gelukkig maken, door de eenvoud, door de lekkere beet en hartigheid. Wat een voldoening en vreugde om samen aan tafel van pasta, pizza of risotto te genieten. Geef me nog een vork en ik ben helemaal klaar.

In Italiaanse gerechten proef ik sfeer en beleving. Een ristretto of cappuccino vroeg in de ochtend aan de bar van een *tabacchi*. Elegante hapjes bij een *aperitivo*, getoaste ciabatta tijdens een snelle lunch of een pan pasta om samen te delen... Het lijkt daarnaast wel of elk Italiaans dorpje niet alleen een fraaie kerktoeren heeft, maar ook een eigen specialiteit in de vorm van een kaasje, worst of gebakje. Met dezelfde fierheid vertelt elke *nonna* daar graag over haar tips en tricks om een pasta uniek op smaak te brengen. Ik ben gek van de Italiaanse keuken. En dus ben ik me gaan verdiepen in hun recepten, ingrediënten, producenten, en vooral hoe alles op het bord samenkomt. Hoe krijg je die typische eigenheid en *bite*?

De Italiaanse zin voor eenvoud, detail en perfectie in hun keuken prikkelt me voortdurend. Die bijzondere *feeling*, niet altijd makkelijk te verwoorden, mis ik wel eens hier in Nederland en België. De Italiaanse keuken is bij ons vaak afgezwakt. Zo beleef ik haar bij ons vaak heel anders dan bijvoorbeeld op Sicilië. Ik denk dat ze bij ons een andere uitvoering krijgt om haar meer in overeenstemming te brengen met ons eigen vertrouwde smaakpatroon, net zoals vaak gebeurt met de Chinese keuken. Daarnaast zie ik dat bepaalde familierecepten of bereidingen die lang geleden bedacht werden zelden worden veranderd, terwijl ze toch door nieuwe inzichten of technieken verfijnd of weer verrassend kunnen worden.

Reden te meer om naar de 'cucina nuova', de nieuwe Italiaanse keuken, op zoek te gaan. Ik heb veel respect voor het ontstaan van Italiaanse gerechten, voor het authentieke, klassieke karakter dat aan de basis ligt van een bereiding. Maar ik probeer daar iets aan toe te voegen, zonder dat ik mezelf wil opdringen of de eigenheid ervan wil veranderen. Een extra dimensie, verdieping of verfijning. Ik focus op het evenwicht tussen oorspronkelijkheid en vernieuwing. Geen makkelijke oefening, wel een boeiende uitdaging. In dit boek zijn 65 'new Italian'-recepten daarvan het resultaat.

Buon appetito!

Sergio



Avocado, artisjok, gambero rosso

Avocado, artisjok, gambero rosso

Snijd de courgette in fijne blokjes, doe over in een mengkom en meng met 100 milliliter zoetzuur. Laat minimaal 10 minuten pekelen en giet het zoetzuur dan af. Voeg er de sjalot en artisjokcrème aan toe tot je een mooie nissige salade hebt. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout.

Halveer de avocado's in lengte en verwijder de pit. Schep voorzichtig het vruchtvlees uit de schil, het moet één heel stuk blijven. Vul de holtes waar de pit zat met de courgettesalade, schraap indien nodig de holtes wat verder uit. Draai de avocadohelften voorzichtig om.

Snijd het avocadovruchtvlees aan de bolle kant voorzichtig een paar keer in en kruid met peper, fijn zeezout en 2 eetlepels zoetzuur. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met de chilivlokken, pistachenoten en citroenrasp.

Wrijf de garnalen in met knoflookcrème en bak ze circa 20 seconden om en om in een hete pan met een scheut olijfolie. Kruid af met fleur de sel en peper. Werk af met de citroenrasp en het -sap.

Verdeel de avocado's met de bolle kant naar boven over mooie borden, leg er in het midden de gambero-rossogarnalen op en werk af met peper en fleur de sel.

avocado met courgettesalade

¼ courgette
100 ml zoetzuur, plus 2 eetl. (zie blz. 271)
1 sjalot, gesnipperd
2 eetl. artisjokcrème (zie blz. 217)
2 avocado's
olijfolie
½ theel. chilivlokken
2 eetl. pistachenoten, geroosterd en heel fijn gehakt
geraspte schil van ¼ biologische citroen

gambero rosso

4 gambero-rossogarnalen
1½ theel. knoflookcrème (zie blz. 268)
olijfolie
geraspte schil en sap van ½ biologische citroen

Arancini, 'nduja, mozzarella

Traditioneel wordt dit gerecht gemaakt met een restje risotto van de dag ervoor. Geen risotto over? Verhit dan in een grote pan de kippenbouillon en houd warm. Stoof in een hete hoge pan de sjalot en geraspte knoflook aan in een scheut olijfolie. Roer de carnarolirijst erdoor en bak mee tot alle korrels glanzen. Blus af met de witte wijn. Voeg zodra de wijn is ingekookt een deel van de bouillon toe. Zorg dat de rijst onderstaat. Blijf continu roeren. Herhaal dit proces tot de rijst beetgaar is. Dit duurt circa 18 minuten. Laat het vocht nog wat inkoken en voeg de parmezaan toe. Stort de risotto in een lage ovenschaal, laat afkoelen en zet in de ijskast.

Stoof voor de arancinivulling de sjalot met de knoflookcrème aan in een hete pan met een scheut olijfolie. Voeg de paddenstoelen en de 'nduja toe, deze laatste zal voor een spicy toets zorgen. Bak 3 minuten. Haal uit de pan en laat afkoelen. Hak de vulling dan fijn en voeg de dragon toe. Kruid af met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout. Haal de vulling boven een kom door een passe-vite en giet indien nodig nog af; de vulling moet zo droog mogelijk zijn.

Maak de tomatenaioli. Doe de eidooier met de knoflookcrème, geraspte knoflook, ¼ theelepel fijn zeezout, de cabernet-sauvignonazijn en tomatencompote in een hoge maatbeker. Laat een staafmixer op de lage stand draaien en voeg geleidelijk de druivenpitolie toe. Zet de staafmixer op volle kracht zodra de aioli gaat binden. Breng indien nodig nog op smaak met peper en fijn zeezout. Bestrooi eventueel met wat tomatenpoeder.

Verwarm een frituurpan voor tot 175 °C. Haal de risotto uit de ijskast. Neem een grote soeplepel risotto, maak deze plat in je handpalm en leg in er in het midden wat van het paddenstoelenmengsel en wat mozzarella op. Maak een halve vuist en vorm er een balletje van. Zorg ervoor dat de vulling in de bal zit opgesloten. Maak circa 20 balletjes, ter grootte van een golfbal. Rol de arancini door een bord met panko, haal ze daarna door de bloem en het eiwit en daarna nog eens door de panko. Frituur de arancini 2 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.

Leg de arancini in een schaal, serveer er de tomatenaioli bij. Bestrooi met limoenrasp. Overgebleven tomatenaioli is lekker als dip voor grissini of stevig zuurdesembrood.

risotto

1½ liter kippenbouillon
1 sjalot, gesnipperd
1 teen knoflook, geraspt
olijfolie
500 gram carnarolirijst
50 ml witte wijn
250 gram versgeraspte parmezaan

vulling

1 sjalot, gesnipperd
1 eetl. knoflookcrème (zie blz. 268)
olijfolie
100 gram beukenzwam, in stukken
100 gram cantharel, in stukken
100 gram trompette de la mort (hoorn-van-overflow), in stukken
1 eetl. 'nduja
10 dragonblaadjes, fijngesneden

tomatenaioli

1 eidooier
1 eetl. knoflookcrème (zie blz. 268)
½ teen knoflook, geraspt
½ theel. cabernet-sauvignonazijn
1 eetl. tomatencompote (zie blz. 271)
200 ml druivenpitolie
tomatenpoeder, ter garnering (natuurvoedingswinkel, optioneel)

arancini (voor ca. 20 stuks)

1 bol zachte mozzarella, in stukjes
150 gram panko (Japans broodkruim)
150 gram bloem
eiwit van 3 eieren

afwerking

geraspte schil van 1 biologische limoen

benodigdheden

passe-vite (roerzeef)
pan met olie om in te frituren
keukenthermometer



Pesche Melba

Als je verse perziken gebruikt, ontvel ze dan door ze heel even onder te dompelen in kokend water. Dan kan je het vel er makkelijk af trekken. Ontpit de perziken en snijd ze in kleine blokjes. Meng de verveineblaadjes en limoenrasp erdoor.

Leg de kookringen op een met bakpapier beklede metalen of plastic plaat die in de vriezer past. Verdeel het perzikmengsel in de ringen en duw aan met de bolle kant van een lepel. Schep in elke ring 4 eetlepels perziksorbet, druk weer aan en zet de ringen 30 minuten in de vriezer.

Haal de ringen uit de vriezer en plaats ze in het midden van mooie borden. Verwarm de ringen lichtjes met je handen en haal ze er voorzichtig af. Laat het vanille-ijs iets zachter worden en schep dan in een spuitzak. Leg op elke pesche Melba een stuk amandelkrokant en spuit er een dot vanille-ijs op. Werk af met de klaver- of jonge zuring en eventueel het frambozenpoeder. Serveer direct.

pesche Melba

4 rijpe verse perziken, of ingelegde uit blik
10 verveineblaadjes, fijngesneden
geraspte schil van 1 biologische limoen
500 ml goede kwaliteit perziksorbet (bij de betere ijssalon of supermarkt)

afwerking

500 ml goede kwaliteit vanille-ijs
(bij de betere ijssalon of supermarkt)
4 grote (ronde) stukken amandelkrokant
(zie blz. 244)
takjes klaverzuring of jonge zuring,
ter garnering
gevriesdroogd frambozenpoeder
(natuurvoedingswinkel, optioneel)

benodigdheden

4 kookringen van Ø 6 cm
spuitzak



Italiaans eten. Comfortfood van de zuiverste soort. Net zoals zovelen onder ons is Sergio Herman al jaren in de ban van de Italiaanse eetcultuur. Wie wordt er niet gelukkig van een bord pasta? De Italiaanse keuken is over de hele wereld geliefd en behoort tot het culinair erfgoed, maar er lijken vaak alleen authentieke gerechten te worden gekookt; er wordt weinig met nieuwe smaakcombinaties geëxperimenteerd.

Daar brengt Sergio verandering in met zijn take op de 'cucina nuova'. In meer dan zestig goed thuis te bereiden recepten presenteert hij gerechten die in de basis klassiek Italiaans zijn, maar altijd een eigen flow of karaktervolle twist hebben en echt blijf geven van zijn visie op de nieuwe Italiaanse keuken. Verwacht dus geen authentieke pasta carbonara met spek, eerder een carbonara met pipe rigate en noordzeekrab, of pappardelle met Zeeuwse mosselen en 'nduja in plaats van met vongole.

Het is tijd om onszelf weer eens te verrassen in de Italiaanse keuken.

Sergio Herman is chef-kok en gastronomisch ondernemer. Hij is de man achter diverse sterrenrestaurants, waaronder meest recent Le Pristine, dat niet lang daarna de eerste Michelinster kreeg. Andere restaurants zijn AlRrepublic, Blueness, Pure C en The Jane. Ook maakte hij diverse kookboeken en tv-programma's.

