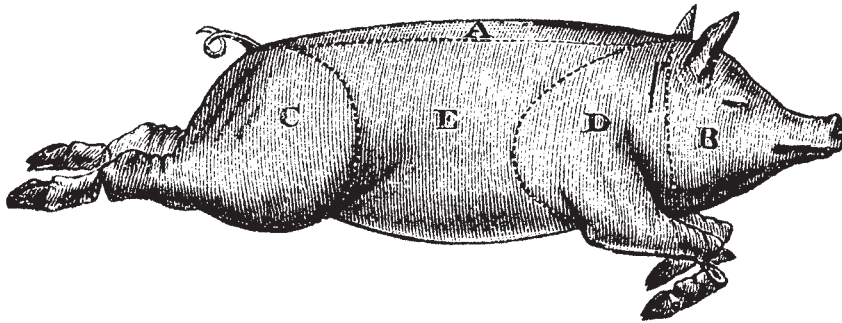


ST. JOHN
HET
KOOKBOEK



FERGUS HENDERSON &
TREVOR GULLIVER

met
Kitty Slydelle-Cooper & Jonathan Woolway

FONTAINE UITGEVERS

INHOUD

Inleiding	6
I ALLES DRAAIT OM HET VARKEN	9
Het hakblok	13
Bouillon	28
Stoofvlees	30
Vet	41
Pekel	63
II IN VOORRAAD	87
Gepekeld walnoten	91
Dressings	96
Tafelzuur	118
Sauzen, chutneys & geleien	128
Droge ingrediënten	134
III ONONTBEERLIJK	141
Kappertjes	145
Botten	148
Gelei van varkenspootjes	153
Pasteien	163
Pens	173
Vers brood	181
Oud brood	183
Desserts	190

IV DE ANDERE KANT VAN DE DOORGEEFTAFEL/PASSE 231

Ontbijt	237
Elfuurtje	245
De bar	251
Lunch	260
Diner	260
De manschappen voeden	260
De bar (nogmaals)	263

V FEESTEN 267

De wijnboeren komen eten	271
Uitpakken met speenvarken en kwartels	276
Verjaardagslunch	282
Wijnfeest	288
Buiten	295
Kerstfeest	299

Woordenlijst	306
Oventemperaturen	307
Nawoord	308
Register	313
Dank	318

INLEIDING

Ik ben al een paar jaar synoniem met de term ‘van kop tot staart’. Dat begrip heeft in het spraakgebruik bijna Bijbelse dimensies gekregen en is een eigen leven gaan leiden. Het is ook een veel breder begrip geworden dan ik voor ogen had. Steeds als ik die uitdrukking zie staan, voel ik me trots: het begrip heeft een taalkundige snaar geraakt, en het is fantastisch dat het zo enthousiast is omarmd. Toch is het altijd een beetje jammer als mensen het verkeerd begrijpen: als ze er alleen bloed en darmen onder verstaan. Die horen er natuurlijk bij, maar zijn niet meer dan één aspect van een veel groter geheel dat ook bladeren, spieren, stengels, wortelknollen en organen omvat. ‘Van kop tot staart’ is holistisch eten: een manier om in de wereld te staan.

Het St. JOHN is per definitie een Brits restaurant. Dat houdt geen enkel patriottisme in noch heimwee naar een verzonnen glorieus verleden. We wonen nu eenmaal in Groot-Brittannië en zijn Brits gaan koken omdat er harmonie moet zijn tussen ons fornuis en de magie van onze omgeving. Kabeljauw heeft aan het begin van elk jaar een overvloed aan eitjes en dan loopt aan de kustlijn ook de zeekool uit. Het is een alledaags wonder dat die twee heerlijkheden elkaar zo goed aanvullen, en natuúrlijk maken we daar gebruik van: we combineren ze wanneer ze op hun lekkerst zijn. Iets dergelijks geldt ook voor het vlees. Na de slacht van een dier benut je uiteraard elk verrukkelijk deel ervan. Dat hoort gewoon zo.

‘Van kop tot staart’ heeft niets te maken met opschepperij of grote ego’s. We mogen nooit vergeten dat een keuken dient om maaltijden te koken voor mensen die ervan moeten genieten. Ik ben kok geworden omdat ik van eten houd. Ik was verwend: mijn vader reisde veel en nam me vaak mee naar uitstekende restaurants. Hij leerde me eten door me zelf te laten kiezen van de menu- en wijnkaart. Als zesjarige at ik mijn eerste crème brûlée in de Hole in the Wall in Bath, en dat betekende een doorbraak: dat witte, hartvormige gerecht met zijn bittere maar knapperige karamel, de heerlijk volle smaak van de crème eronder... Al na mij eerste hap wist ik dat daar mijn toekomst lag. Ik was verkocht. Mijn vader was architect en leidde ook mij op, maar toen ik hem vertelde dat ik in plaats daarvan wilde koken, reageerde hij niet erg bedroefd of verbaasd, want ik had mijn eerste baantjes in de keuken al achter de rug. Hij zei alleen: ‘Oké, word jij maar kok, maar dan wel een goede.’

Allang voor mijn architectuurstudie had ik besloten kok te worden. Ik weet nog haarscherp wanneer dat aha-gevoel opkwam: bij die crème brûlée in Bath. Mijn vader was verzot op eten, mijn moeder kookte graag. Ze ontvingen ook graag gasten. Dat gebeurde allemaal aan het onbezorgde einde van de jaren zestig. Mijn ouders hadden een losse levensstijl en gingen naar bed zonder eerst op te ruimen. Op de ochtenden na zo’n etentje werden mijn net ontwaakte zintuigen blootgesteld aan wat van de feestelijkheden restte: een bebloemd tafellaken, halflege glazen goede rode wijn, de bedwelmende suggestie van sigarenrook en ook het *spektakelstuk*: een grote crème caramel. Ik snoof de geur met een intens genot op. Dit waren de geuren van een fijne avond, en die zijn altijd mijn motivatie gebleven.

Mijn moeder kookte goed, maar de verschijning van Marcella Hazans *The Classic Italian Cookbook* betekende een kleine revolutie. Marcella leerde mijn moeder de verfijning van de eenvoud. Dat gaf haar zelfvertrouwen en veranderde onze kijk op voedsel. Het St. JOHN heeft veel aan de Italiaanse keuken te danken. Het allereerste wat ik met mijn vrouw Margot kookte, was kool met truffelpasta, en Marcella's tomatensaus nummer 3 is al vijftientig jaar niet weg te denken uit ons huishouden. Intussen groeiden onze drie kinderen op. Ze maken die saus intussen alle drie op hun eigen manier en zo hoort het ook. Koks mogen niet onder hun eigen oven slapen. Ze moeten openstaan voor nieuwe ideeën en tijd doorbrengen met hun familie. Toen Margot en ik boven samen gingen koken in het French House in Soho, zette zij de koers uit en maakte een echte kok van me.

Mijn restaurantfilosofie is gesmeed in het vuur van mijn vaders extravagante gastronomie, maar werd toch anders dan de zijne. Toen hij nog leefde, kwam hij heel graag in het St. JOHN eten en dat is interessant omdat hij zo anders kookte dan ik. Hij hield van de luxe keuken, en dat doe ik natuurlijk ook. Maar ik vind dat ik mijn gasten aardser en meer op voet van gelijkheid moet voeden. Bij het ontstaan van dit boek drong tot me door dat mijn opvatting van de restaurantkeuken steeds kosmischer is geworden. Ik denk na over de vibraties in een zaal, de Opperkok in de Hemel en de mystieke band tussen een kok en zijn ingrediënten. Mijn vader was nuchterder, maar dat sluit enige invloed niet uit; ook voor hem waren witte tafellakens iets kosmisch.

Koken is een permanente dialoog tussen koks, tussen ingrediënten en tussen het ene moment en het andere. Onze recepten blijven zich altijd ontwikkelen. Ze zijn niet gestroomlijnd of gepolijst, maar evolueren en leveren onbewust commentaar op de aard van ons restaurant. We zijn er altijd, maar nooit identiek. Het St. JOHN is een institutie genoemd en dat doet me plezier. Een restaurant hoort een vaste plaats in de structuur van een stad te hebben en een gezonde constante te zijn. 'Institutie' is een goed woord voor iets waarnaar je streeft, en ons vijftientig jarig bestaan bewijst misschien dat we daarin zijn geslaagd.

Toen Trevor en ik het St. JOHN net hadden geopend, bleven onze koks vaak gewoon weg, geveld door de drank of walgend van mijn onervaren leiderschap. Het team ontwikkelde zich noodgedwongen maar snel. Enige tijd heerste wanhoop, maar die zorgde uiteindelijk voor kracht en groei. Leden van onze St. JOHN-familie zijn vaak in onverwachte richtingen de wijde wereld in getrokken en ik zit nederig maar tevreden onder het lover van onze stamboom in het gestippelde licht. Ik heb vaak gezegd dat ik me net een moederkloek voel (tok tok!) aan het hoofd van een lange rij drukke kuikens die allemaal hun eigen nest bouwen van onze takken. Wat wij doen, heeft een ongrijpbare kracht in zich. Een menukaart kan sterk op het St. JOHN lijken zonder van ons restaurant te zijn. Vaak voel je ons DNA in het werk van één zo'n kuiken. Allemaal hebben ze hun eigen subtiele magie aan ons repertoire gegeven en we hopen dat die dialoog nog minstens vijftientig jaar op deze manier doorgaat.

FERGUS HENDERSON



I
ALLES DRAAIT
OM HET VARKEN

HET VARKEN IS ALTIJD DE hoeksteen van onze keuken geweest en heeft onze manier van werken en denken bepaald. Het varken is de kracht achter een constante evolutie en drijft ons elke dag, elke week en elke maand voorwaarts. Een varken is bij uitstek een ‘van kop tot staart’-wezen omdat je – meer nog dan bij andere dieren – van bijna elk deel iets lekkers kunt maken: van de huid, het bloed, de botten, de kop, de darmen, de pootjes, de staart... Helemaal niets wordt verspild. Een wonderdier!

Dankzij het varken kunnen we koken zoals we doen. Als je het ritme van het varken en van het bijbehorende werk begrijpt, begrijp je ook de keuken.

Als je een varken op de snijplank legt, ligt er iets met onbegrensde mogelijkheden voor je. Eerst verdeel je de verschillende delen naar soort. De grote stukken gebruik je om te stoven en te braden. Het orgaanvlees voor terrines en verduurzaamde producten. De stapels botten voor bouillon, de overvloed aan vlees voor het pekelbad, het lekkers dat je in vet gaat konfijten en de afsnijdsels die je uitbakt voor datzelfde vet. Dankzij een mirakel van de Opperkok in de Hemel heeft het dier genoeg vet om er zichzelf in te kunnen conserveren.

Een ander wonder is dat elk varken een ingebouwde kalender heeft. We houden ons daaraan en het bepaalt het ritme van onze dagelijks twee keer wisselende menu's. Terwijl het pekelbad en de vetbak met het varken van de vorige week langzaam leeg raken, ligt het dier van de week erna alweer klaar: nog niet aangesneden terrines, een panklare kop... In een donkere hoek van de keuken ligt de gezouten lever opgebonden te rijpen. Elk varken heeft twee oren en één snuit en daarvan maken we delicatessen voor een klein aantal mazzelende gasten. Op die manier maken we de weg vrij voor alweer het volgende dier. In dit zorgvuldige proces serveren we elk deel van het dier als het op zijn lekkerst is.

In de nu volgende hoofdstukken vind je de fundamenten van onze keukenpraktijk en de principes waarop het proces berust. Als die fundamenten eenmaal gelegd zijn, kunnen we menukaarten gaan maken.

HAKBLOK
BOUILLON
STOOFSCHOTEL
VET
PEKEL





Gegrild lamshart met doperwtten en munt

Voorgerecht voor 6, of hoofdgerecht voor 3 personen

Een lamshart van een flink formaat is voldoende als voorgerecht, reken er 2 per persoon als hoofdgerecht

Kies de doperwtten met zorg en koop in geen geval van die grote melige knikkers; hoe kleiner en zoeter, des te lekkerder. Gedurende een kort periode loopt het doperwtenseizoen synchroon aan dat van zilveruitjes; het zou in deze fantastische periode onverstandig zijn om de zilveruitjes niet te gebruiken als een heerlijke vervanging voor bosui.

*6 lamsharten, schoongemaakt en
gemarkineerd (zie blz. 16)
8 bosuien, wortelschijfje verwijderd en
gewassen
3 kropjes baby-romainesla, gewassen,
bladeren losgehaald
2 flinke handvol vers gedopte doperwtten
een handvol doperwtenscheuten per
persoon, uiteinden van de steeltjes
afgesneden
een flinke handvol extra fijne kappertjes,
goed uitgelekt*

Voor de muntddressing
*1 flinke bos munt, blaadjes eraf geplukt en
takjes bewaard
80 g fijne rietsuiker
200 ml moutazijn of rodewijnazijn
100 ml extra vergine olijfolie
zeezout en zwarte peper*

Maak eerst de muntddressing. Kneus de munttakjes met de achterkant van een mes en doe ze met de rietsuiker en de azijn in een kleine pan. Breng alles langzaam tegen de kook aan tot de suiker is opgelost. Zet de pan opzij zodat de inhoud kan afkoelen en de smaken zich kunnen ontwikkelen. Hak als de vloeistof koud is de muntblaadjes fijn en zeef de koude azijn erover. Roer de olijfolie erdoor; breng op smaak met zeezout en peper.

Je hebt om het lamshart te garen een gietijzeren grillpan of een barbecue nodig. De harten moeten op kamertemperatuur zijn. De grill moet gloeiendheet zijn. Breng de harten op smaak met royaal zout en peper en leg ze op de grill. Gril elke kant anderhalve minuut en leg ze dan opzij om ze te laten rusten. Een bijna rauw hart is een uitdaging; kies eerder voor een rozerood resultaat. Kruid en gril de bosuien op dezelfde manier als het hart en laat ze hier en daar licht blakeren.

Snijd voor het serveren het hart in niet te dikke repen, behoud zoveel mogelijk vleessap in het vlees. Doe de slabladeren, doperwtten, doperwtenscheuten en kappertjes in een grote mengkom en schep het hart, het overgebleven vleessap, de bosui en de muntddressing erdoor. Serveer de salade met een gekoelde rode wijn.

Deze salade is net als die van runderhart op bladzijde 16, ook heerlijk op een broodje.



Hersenen schoonmaken

Veel mensen zijn bang voor hersenen of een hart maar niet voor een steak. Toch zijn hersenen verrukkelijk wolkig, zacht, mild, romig en luchtig. Behandel ze met zorg.

Je wolk wordt volmaakt wit als je eerst de bloedstolsels van de hersenen verwijdert. Week ze daarvoor een paar uur voor het gebruik in water. Een mespunt zout vergemakkelijkt het proces. Als het water zijn werk heeft gedaan, heeft het een roze tint gekregen. Bij kalfshersenen moet je de fijn geaderde, dunne vliezen tussen de lobben weghalen: steek daarvoor je duim en wijsvinger ertussen en trek voorzichtig. (Bij lamshersenen is dat onnodig; die zijn zo zacht dat elke poging om het vlies te verwijderen meer kwaad dan goed doet.) Geduld en een zachte hand zijn essentieel.

Doe soepgroente in een pan water – heel lekker zijn een paar uien, wortels, preien, knolselderij, knoflook en een kruidenbundel (zie blz. 306). Breng de inhoud van de pan aan de kook, laat het 15 minuten heel zachtjes koken en schep tussentijds het bovendrijvend vet eraf. Zet het vuur laag, laat de hersenen heel voorzichtig in het pruttelende water zakken en pocheer ze een paar minuten om wat op te stijven. Controleer dat met je vinger: ze moeten nog iets elastisch zijn. Laat ze in de bouillon afkoelen.

Hersenen hebben hun eigen onderverdeling, met een lob onderin en een groef in het midden. Verwijder het onderste deel en snijd de twee helften opnieuw doormidden. Ze moeten binnenin nog een beetje blozen.

Krokante lamshersenen

1 stel lamshersenen per persoon

Een knapperige korst is lekker rond een zijdezacht binnenste. Maak de hersenen schoon zoals op bladzijde 21, scheid de lobben en zet drie kommen klaar met in de eerste bloem (gemengd met zout en peper), in de tweede ei (losgeklopt met een scheutje melk) en in de derde gedroogd fijn broodkruim.

Verhit neutrale olie in een friteuse, maar doe dat op tijd: de olie moet op temperatuur zijn zodra je de hersenlobben hebt gepaneerd – als ze gepaneerd moeten wachten, raakt de korst doorweekt en dat is precies wat je niet wilt.

Gebruik je linkerhand voor de droge kommen en je rechterhand voor de natte kom. Haal de lobben eerst door de bloem (linkerhand!), daarna door het ei (rechterhand!) en daarna door het broodkruim (opnieuw linkerhand!). Schud het overtollige broodkruim er voorzichtig af en houd de gepaneerde lobben apart terwijl je de rest paneert. Frituur ze in een paar minuten in de hete olie knapperig en bruin en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de lamshersenen met groene saus, tartaarsaus of gribichesaus in een breinburger (zie blz. 114).



Longen, lever en hart voorbereiden

De organen die aan de slokdarm hangen – twee longen, de lever en het hart – heten in Groot-Brittannië samen de *pluck* en zijn onmisbaar in delicatessen zoals faggots (hiernaast), de heerlijke Devonshire pie (zie blz. 169) en onze januari-*haggis*.

Neem de slokdarm en haal het lekkers eraf. De slokdarm zelf is helaas een van de weinige delen die we bij gebrek aan smaak niet gebruiken. Maar dan! Over het hart hebben we het al gehad; de lever, die iedereen kent, heeft geen toelichting nodig. Maar bij de longen ligt dat misschien anders. Het zal je niet verbazen dat ze een sponzige structuur hebben en je mes moet dus vlijmscherp zijn. Maak een diepe inkeping in het midden en leg ze open als een boek. Je ziet meteen wat wel en niet bruikbaar is. Snijd het zachte deel in stukken. Het is een goed idee om ze net zo te reinigen als hersenen (zie blz. 21).

Onze chef Jonathan zegt: ‘We hebben gemerkt dat je het leven van een dier aan de *pluck* kunt beoordelen. Het vraagt veel moed van een kok om de *pluck* van een ongelukkig dier te verwerken – dat kan niet missen want je ruikt het meteen. De *pluck* van een blij beest met een goed leven is stevig, glanzend, levendig en verrassend weinig bloederig.’

Faggots, gehaktballen van orgaanvlees

Voor circa 24 stuks – voldoende voor 12 personen

Wat is het verschil tussen een faggot van orgaanvlees en een gewone gehaktbal? Dit is niet het begin van een smakeloze grap, zoals degenen die minder bekend zijn met deze lekkernijen zullen denken, maar een serieuze vraag: de faggots bevatten long, een gehaktbal niet. Je hebt hiervoor een vleesmolen nodig, of een behulpzame slager. Verheug je op een overvloed aan faggots! De hoeveelheden zijn vrij groot, maar het is vrijwel onmogelijk om er minder te maken omdat je een hele *pluck* – oftewel hart, lever en longen van een varken – gebruikt.

1 kg vette varkensbuik, grofgemalen
1 pluck – hart, lever en longen van
1 varken – ontdaan van bloed en
grofgemalen
250 g vetspek, fijngehakt in stukjes ter
grootte van een duimnagel
flinke dot reuzel of eendenvet
4 tenen knoflook (naar keuze), gepeld en
fijngehakt
12 witte uien, gepeld: 4 fijngehakt,
8 in grove ringen
zeezout en zwarte peper
½ fles madera
½ bos tijm, blaadjes eraf geplukt en
fijngehakt
1 bos salie, blaadjes eraf geplukt en
fijngehakt
1 bos peterselie, blaadjes eraf geplukt en
fijngehakt
circa 250 g oudbakken broodkruim
1 kg varkensnet, in koud water geweekt
een flinke portie kippenbouillon

Lams- en geitenworstjes zijn net zo lekker, afhankelijk van welke organen je te pakken kunt krijgen en welke je het lekkerst vindt. De overige ingrediënten blijven hetzelfde.

Meng de gemalen varkensbuik met het orgaanvlees en het vetspek in een grote mengkom. Doe de reuzel of het eendenvet in een pan en laat de knoflook zachtjes smoren voor je de fijngehakte uien (niet de uienringen) toevoegt. Bestrooi ze met wat zout en peper en laat alles smoren zonder het te laten kleuren. Zet het vuur hoger en voeg de madera toe, laat hem vrijwel volledig inkoken. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen: dit is de basis voor de smaak; hij moet verrukkelijk intens zijn, de uien zoet en kruidig en op het randje van al te gekruid. Mix nu het uienmengsel met de tijm, salie en peterselie door het gemalen vlees en vetspek.

Mix als alles goed is gemengd het geheel nogmaals en voeg geleidelijk het broodkruim toe. Dit is om twee redenen belangrijk: ten eerste zal het brood het vleesmengsel binden en ten tweede zal het zich aan het varkensvet hechten zodra het aan het mengsel is toegevoegd. Het is misschien verstandig om op dit moment een beetje van het mengsel te proeven. Bak een eetlepel ervan in een koekenpan en proef. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe en voeg eventueel nog een scheutje madera toe.

Verhit de oven tot 225 °C, verdeel de uienringen in een braadslee en zet hem opzij. Vorm nu de gehaktballen: 100 gram per stuk is een goede hoeveelheid, reken er een als voorgerecht of twee als hoofdgerecht. Haal het varkensnet pas uit het water vlak voor je ze gaat maken, om te voorkomen dat het net droog wordt en lastig te verwerken is. Wikkel elke bal in een stuk varkensnet van circa 12 x 12 centimeter. Het mengsel is ruller dan dat van gehaktballen,