

Gordon Ramsay – Ízek bűvöletében

# Gordon Ramsay

# Ízek bűvöletében

Roz Denny közreműködésével

Előszó – Guy Savoy

Fényképek – Geoff Lung



*Ajánlom különleges Édesanyámnak, Helennek.  
Köszönöm.*

Első eredeti kiadás: 1996  
Conran Octopus Limited  
37 Shelton Street  
London WC2H 9HN

Fordította: Juhász Mihály  
Lektorálta: Selmeczi János

Text copyright © Gordon Ramsay 1996  
Photography copyright © Conran Octopus  
Limited 1996  
Design and layout copyright  
© Conran Octopus Limited 1996

Magyar kiadás © 2010 T.bálint Könyvkiadó,  
Törökbálint  
Hungarian translation © 2009 Juhász Mihály  
Tördelés: Elektropress Stúdió  
Nyomdai előkészítés: Elektropress Stúdió  
Felelős Kiadó: Juhász Gyula

Minden jog fenntartva. E könyv bármely részét  
tilos reprodukálni, adatrögzítő rendszerben  
tárolni, bármely módon - elektronikus,  
mechanikus úton vagy fénymásolatban - közölni  
a magyar kiadó előzetes engedélye nélkül.

ISBN 978-963-06-7479-9

Nyomdai munkák: Szingapúr



# Tartalom

ELŐSZÓ 6

BEVEZETÉS 7

*Építőelemek 10*

*Levesek 30*

*Előételek 52*

*Tészták és rizottók 76*

*Zöldfélék 90*

*Halak és tengeri fogások 102*

*Húsok, vadak, szárnyasok 124*

*Desszertek 146*

*Fagylaltok és szorbetek 170*

*Utolsó simítások 178*

SZAKKIFEJEZÉSEK 188

BESZERZÉSI FORRÁSOK 189

TÁRGYMUTATÓ ÉS KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS 190

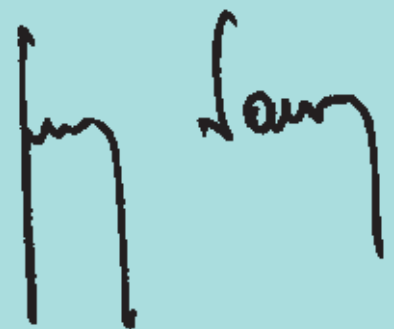


*Gordon Ramsay olyan séf, aki szenvedéllyel főz, ezért soha nem volt kérdéses, hogy kijövünk egymással. Már az első nap, amikor belépett a konyhámba, lenyűgözött eleven személyiségével. Hamar közös nevezőre jutottunk, ami sok megmagyarázhatatlan eredményhez vezetett: például én tanítottam, hogyan fogja a kést, ő pedig arra kér most, hogy ragadjak tollat.*

*Gordon Ramsay olyan séf, aki összhangban van a jelenkorral. Megérti és alkalmazza a modern konyha alapelveit, melyeket szikrázó tehetségével emel magasabb szintre. Pályatársai nagyra becsülik ízlését és az ízekhez való affinitását: közöttük hívő követőkre is talált, ami a legnagyobb elismerés minden szakács számára.*

# Előszó

*Egy jó séfnek nem kell nehéz ételeket készítenie ahhoz, hogy kiemelje az ízeket. Nagyon örülök, hogy ez a könyv sokban emlékeztet arra, amit akkor szívott magába, amikor együtt dolgoztunk a rue Troyon-on. Példaértékű, ahogyan Gordon minden apró részletre odafigyel: például a sült rebarbarás crème brûlée-t kiegészítő eper kiszáritásához olyan eljárást alkalmaz, amittől az eper ropogóssá válik és felerősíti a többi összetevő ízét. Az ilyen kis felfedezések által válik egy mindennapos fogásból maradandó élmény, és egyúttal egy jó szakácsból zseni.*



# Bevezető

Gyermekkoromat nem a főzés határozta meg. Nem pucoltam borsót a nagymamám térdén ülve, nem szedtem erdei gombákat, és tyúkokat sem kergettem az udvaron. Tizenéves koromban csak egy cél lebegett a szemem előtt, hogy a Glasgow Rangers futballistája legyek.

Azonban egy olyan – mindent elsöprő – belső késztetéssel jöttem a világra, hogy legyek bármi, abban én legyek a legjobb, és mindig egyre magasabbra törjek. A futballban törekvő természetem nem tudott kiteljesedni, majd egy átmeneti kitérőnek köszönhetően a vendéglátóiparban találtam magam. A catering világában tett rövid kirándulásom, amely során gyakran egyszerre háromszáz embert kellett kiszolgálni, nem nyűgözött le, de ahogy átléptem egy olyan dél-nyugat londoni étterem konyhájának a küszöbét, amelynek egyedi és személyes stílusa volt, és ahol kizárólag első osztályú alapanyagokkal dolgoztak, rögtön tudtam, hogy megtaláltam a hivatásomat. Éreztem, hogy egyre csak nő a képességeimbe vetett hitem.

Azzal a két évvel kezdődtek kedvenc szakácsveim, amit Marco Pierre White-nál töltöttem a Harvey's-ban. Szabadnak éreztem magam.

Végre egy olyan területet találtam, ahol kifejezhettem magam, fantáziám szabadon szárnyalhatott, és ahol ki tudtam tűnni a többiek közül. Minél többet tanultam, annál többet akartam tudni.

Marco figyelmét semmi nem kerülhette el: minden a személyes kézjegyét viselte. Egyetlen fogás sem hagyhatta el a konyhát, amíg nem adott rá engedélyt. Csodáltam a stílusát és mindent meg akartam tanulni tőle.

Innen Mayfairbe vitt az utam a Le Gavroche-ba, ahol nagyobb és kozmopolitább a konyha. Gyümölcsöző időszak volt, de a tökéletesség utáni vágyam Franciaország felé hajtott. Tudtam, hogy első kézből kell tapasztalatokat szerezni arról, ahogyan ott főznek. Akkoriban kevés angol szakács dolgozott Franciaországban, Guy Savoy konyháján én voltam az egyetlen. Majd Joël Robuchonhoz kerültem, ahol teljesen elmerültem a kultúrában és a munkakörnyezetben. A tanulás egyetlen módja az volt, hogy közvetlenül tapasztaltam meg a franciák mély elkötelezettségét és szeretetét a jó ételek iránt; és én mindent magamba szívtam, amit csak lehetett.

A franciák a gasztronómia iránt táplált velük született tisztelettel nőnek fel. Míg a franciák napjában kétszer vásárolnak kenyeret, addig az angolok kétszer egy héten. A francia hentesek előttünk bontják a húst. Az élelmiszer beszerzése személyes ügy. Amikor a Bastille piacán jártam-keltem és gombát válogattam, vagy épp rombuszhalra alkudtam, akkor kezdtem megérteni a franciák hatalmas tudását és mély tiszteletét az élelmiszerek és az ételek iránt. Ezek rendkívüli élmények voltak számomra. A franciák repertoárja jóval szélesebb a miénknél és folyamatosan csak bővül.

Hónapokat töltöttem Guy Savoy konyháin, és közben a tehetséges fiatal vezető cukrász, Philippe Chapon mellé kerültem. Sokat tanultam tőle: rájöttem, hogy a jó ízlés és a tökéletesség által túl lehet lépni bizonyos határokat, és a tökéletesség iránti vágyamat megvalósíthattam azokban az egyszerű műalkotásokban, melyeket a desszertes tényérokön formálhattam meg.

Az Aubergine-ben hosszú utat tettünk meg rövid idő alatt. A nyitást követő tizenkét hónapon belül megkaptuk az első Michelin-csillagot, amit az *Év étterme* díj követett, majd az *Év legjobb új séfje* díj, és így tovább. De még ennél is boldogabbá tesz, hogy az étteremben minden asztal foglalt már egy hónapra előre. Ez minden díjnál nagyobb elismerés. Tudom jól, hogy minden séf csak annyira jó, mint amennyire az utolsó fogás, amit elkészített. Guy Savoy búcsútanácsa az volt, hogy a saját konyhámban kell sztárrá válnom, nem máshol. Igaza volt.

Gyorsan nőttem fel. A sorstól olyan lehetőséget kaptam, ami kevés fiatal szakácsnak adatik meg. Ez a felnőtté válás magabiztossággal ruházott fel.

Érzem, hogy kreativitásom erősödik, folyamatosan fejlődik és egyre kifinomultabbá válik. Ha a stílusom fontosabb jellemzőit kellene rangsorolnom, akkor az ízeket tenném az első helyre: az ízeket, melyeket tudásból és technikákból nye-



Freddie



Angela



Mark



Dominique

rünk, és nem varázslat útján vagy mesterséges alkotóelemekből. Semmi nem kerülhet a konyhámba, amit én vagy a vezető szakácsaim nem ellenőriztünk szigorúan. Mindennek első osztályúnak kell lennie, és ezt a beszállítóim is tudják. Ételeink ízének mélységét a kiváló alapanyagok adják. Szószaink úgy nyerik el ízüket, hogy sűrítjük, majd lefölozzük és tovább sűrítjük őket, de vigyázunk, hogy ne váljanak nehezzé. Az egyes ízeknek mindvégig könnyűnek és jól felismerhetőnek kell maradniuk.

A vendégeimnek szeretek értéket adni, de nem a mennyiség, hanem a minőség által. Nem akarom, hogy három fogás után mozdulni se tudjanak, azt kívánva, bárcsak ledőlhetnének már egy kicsit. Az étteremben próbálom hat főre korlátozni az egy asztalnál ülő vendégek számát, hogy ezzel is fenn tudjam tartani a legjobb minőséget.

Érzem, hogy mindennek az alapja a kis konyhám, a képzett és lelkes csapatom, akiket ugyanezek a célok hajtanak, miközben a lehető legtökéletesebb ételek elkészítésén fáradoznak. Rémisztő belegondolni, hogy amikor valaki munkát vállal nálam, azzal lényegében az életét teszi a kezembe.



Sokszor az előírt munkaidőn felül is a konyhában kell maradni, és ehhez erős elhatározás és megingathatatlan karakter szükséges. Hálás vagyok nekik ezért bizalomért.

### A KÖNYV HASZNÁLATA

Feltételezem, hogy aki azért veszi meg ezt a könyvet, hogy kipróbálja a recepteket, legalább egy lelkes hobbiszakács tudásával rendelkezik. Ez a könyv nem kezdő szakácsok számára készült. Sokkal inkább azoknak szánom, akiknek öröm a főzés, és fejlődni szeretnének, miközben megismerik az ötleteimet.

A legtöbb recept „építőelemekből” áll össze, ami jól tükrözi azt, ahogyan az éttermi konyhán dolgozunk. Ezért azt javaslom, hogy a recepteket előbb figyelmesen olvassuk végig, szánjunk megfelelő időt és figyelmet a *mise en place*-nak, azaz készítsük elő a megfelelő összetevőket és végezzük el az előzetes műveleteket.



Ian



Thierry



Jean-Claude



Damien

Például gondoljuk végig, hogy szükséges-e alapléte készíteni a veloutéhoz (bársonyos mártás), vagy kell-e a köretet konfitálni. Az alapösszetevők egyszerűen elkészíthetők előre, és jól tárolhatók a hűtőben. Minden fogást csak a tálalás előtt közvetlenül és frissen állítunk össze, hogy az ízek maximálisan érvényesülni tudjanak. Ehhez az is szükséges, hogy minden egyes lépésnél kóstolással ellenőrizzük az ételek ízét.

A *Szakkifejezések* jegyzéke (188. oldal) segítséget nyújt ahhoz, hogy megismerkedjünk a konyhában használatos szakszavakkal. Például a „sütés” (roast) kifejezés alatt azt értjük, hogy a tűzhelyen erős tűzön hevítjük a húst, halat vagy más alapanyagot, hogy az színt kapjon és karamellizálódjon.

A könyv végén található lista tartalmazza bizonyos alapanyagok és eszközök beszerzési forrását. Ajánlott felkutatni a legjobb minőségű húsokat feldolgozó henteseket, halárusokat és zöldségeseket, és szoros együttműködést kialakítani velük. Ne feledjük, hogy a nagyszerű ízek láncolatának első szemét mindig a beszállítók és az alapanyagok biztosítják.