TOBIAS CAMMAN

bravver



Blossom Books

VOORWOORD

LEON MAZAIRAC

Opgelet! Leesvoer voor eenieder die van lekker eten houdt.

Lieve Tobias,

Wat een boek, man. Jeetje.

Dit boek slaat misschien wel dé brug tussen de hobbykok met altijd te weinig tijd en de professionele chef-kok die óók altijd te weinig tijd heeft. Ze kunnen elkaar de hand schudden dankzij dit verbindende boek.

Elegante eigentijdse gerechten, fris, duidelijk en zonder onnodig gedoe geserveerd. Precies waar het om draait in de verfijnde (thuis)keuken. Tobias flikt het weer. En hoe hij dat doet, vraag ik mij oprecht af.

Je zou gokken op zijn jarenlange ervaring als sommelier of chef bij een van de betere restaurants. Maar dat is dus niet zo. Wie heeft hem dit allemaal geleerd? Of is het misschien toch gewoon echt talent? Hebben we een topsommelier of chef gemist in de Nederlandse culinaire wereld? Ik denk het niet. Want de manier waarop Tobias ons allemaal enthousiast weet te maken voor heerlijk eten, mooie wijn en vooral het genieten daarvan, is misschien wel precies zijn bestemde rol.

Tobias, ik heb je zelf graag als gast aan mijn proeftafel, met de juiste feedback op mijn nieuwe kaarten. Maar ook als risottomakende FOMO-chef. En dit jaar maakten we samen ook nog een sexy zeetongetje.

Je doet alles vanuit de ontembare liefde voor mooi en lekker eten. Dat je dan óók nog zo'n boek maakt, zou toch echt kunnen duiden op een verborgen talent. Weet je, veel chefs schrijven boeken als ode aan hun restaurant en hun gerechten. Maar dit boek is er ook, zonder restaurant.

Wat mij betreft kan Restaurant Bravoer morgen zijn deuren openen. En het menu zal er zeker weten heel lekker zijn ook.

Dus zeg ik je als chef: chapeau, Tobias.
Bravo voor *Bravoer*!

Leon Mazairac
Chef de Cuisine, met Michelinster bekroond

INHOUD

10 *BASISRECEPTEN*

38 *GEREChTJES*

85 *PLISSEREN EN TOURNEREN*
186 *WILDE GANS*
219 *VLIERBLOESEM PLUKKEN*

202 *DESSERTS*

224 *INDEX*



INLEIDING

'Waar komt je liefde voor koken vandaan?' Ik krijg die vraag vaak, maar kan er niet zo snel een antwoord op geven. Natuurlijk houd ik van eten, maar ieder mens met een beetje smaak in zijn smoel houdt van eten. Dat is nog geen reden om vijf kookboeken te schrijven.

Mocht een psycholoog dit lezen dan zal hij of zij hier ongetwijfeld een mening over hebben, maar ik denk dat mijn liefde voor koken is begonnen als performance art. Ik heb altijd al een hijgerige hang naar aandacht gehad en koken was een manier om applaus te ontvangen.

Toen ik veertien was, waren mijn ouders het eerste publiek. Met de meest exotische ingrediënten van de buurtsuper kookte ik dan een driegangendiner. De gerechtjes leidden helaas niet altijd gelijk tot blijdschap bij mijn culinair conservatieve opvoeders, maar als geoefend artiest weet je dat het publiek de kunst niet altijd gelijk begrijpt. Een ware kunstenaar zoekt spanning en weet dat een werk ook ongemakkelijk mag zijn.

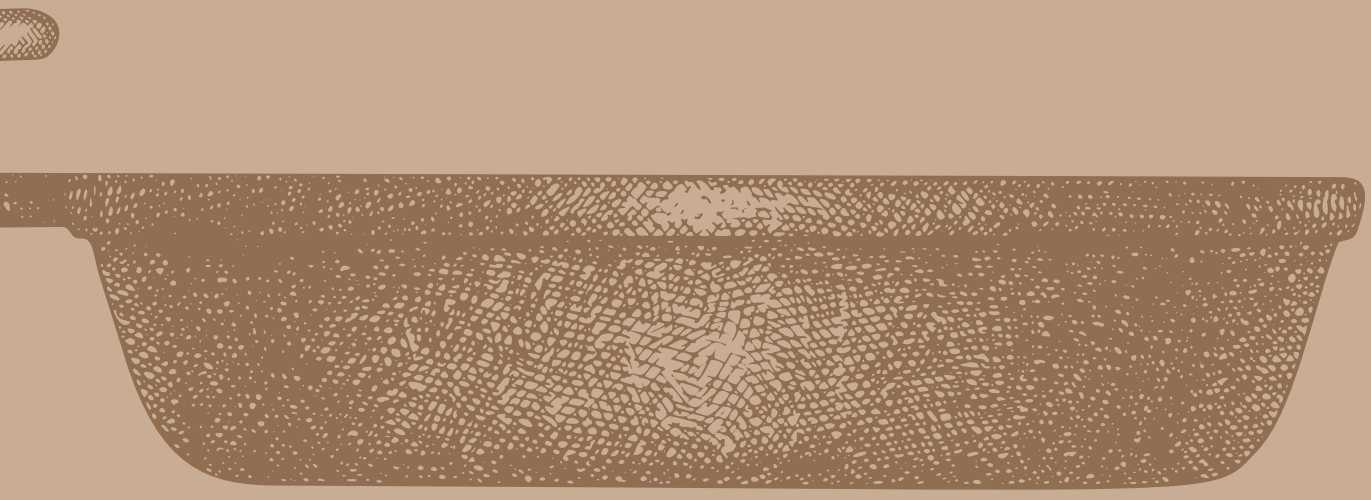
Als kind was ik sowieso inventief in het creëren van nieuwe podia. Zo organiseerde ik circussen met de buurtkinderen, filmde ik sketches met vrienden, goochelde ik op ouderavonden, runde ik de schoolkantine, had ik een boyband op de basisschool en werd ik dj op mijn dertiende.

Inmiddels zijn we wat jaartjes verder, heb ik mijn goochelstaf aan de wilgen gehangen, is de boyband gestopt en is ook mijn kookstijl veranderd. Daar waar ik eerst alleen kookte om indruk te maken, schuif ik mijn ego steeds vaker aan de kant om het ingrediënt een podium te geven. Als een boer, visser, kweker, jager, slager, wildplukker of kaasmaker zoveel respect en liefde in het ingrediënt heeft gestopt, verdient dat alle aandacht op het bord.

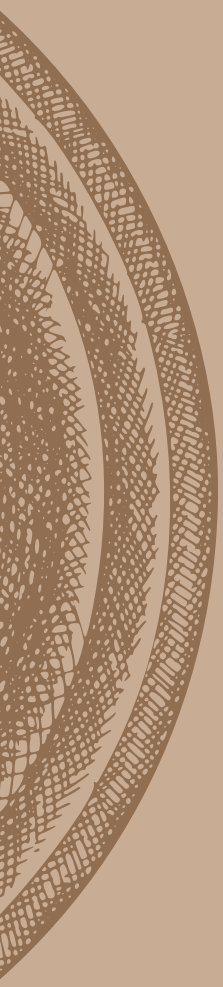
Natuurlijk ben ik nog steeds dol op applaus, maar door met bravoure en zelfverzekerd te koken met topingrediënten die in het seizoen zijn, hoef je eigenlijk minder te doen in de keuken en kun je meer tijd doorbrengen met je geliefden.

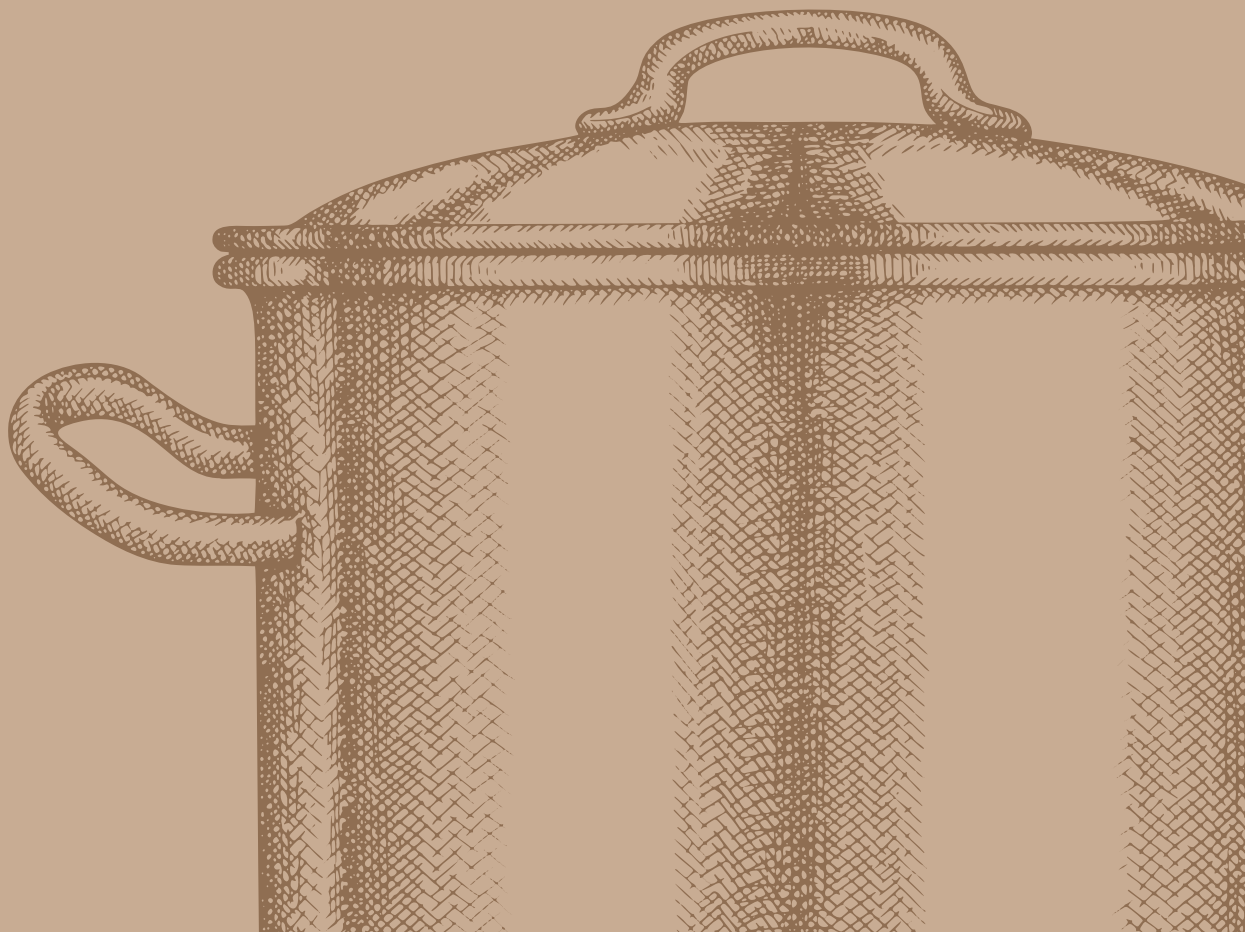
Veel kookplezier!

Liefs, Tobias



BASISRECEPTEN







HARTIGE GROENTEBOUILLON

Als er één bouillon is die je altijd in je vriezertje moet hebben liggen, dan is het deze. Door het toevoegen van een hele knolselderij krijg je een enorm hartige, diepe smaak en zou je bijna denken dat er vlees in zit. Maar nee, het zijn groentes. Staat ook in de titel.

VOOR 600 ML BOUILLON  15 MINUTEN  3 UUR

INGREDIËNTEN

- 1 knolselderij
- 1 prei
- 2 uien, geschild
- 3 stengels bleekselderij
- 2 wortels
- 5 g tijm
- 2 l water

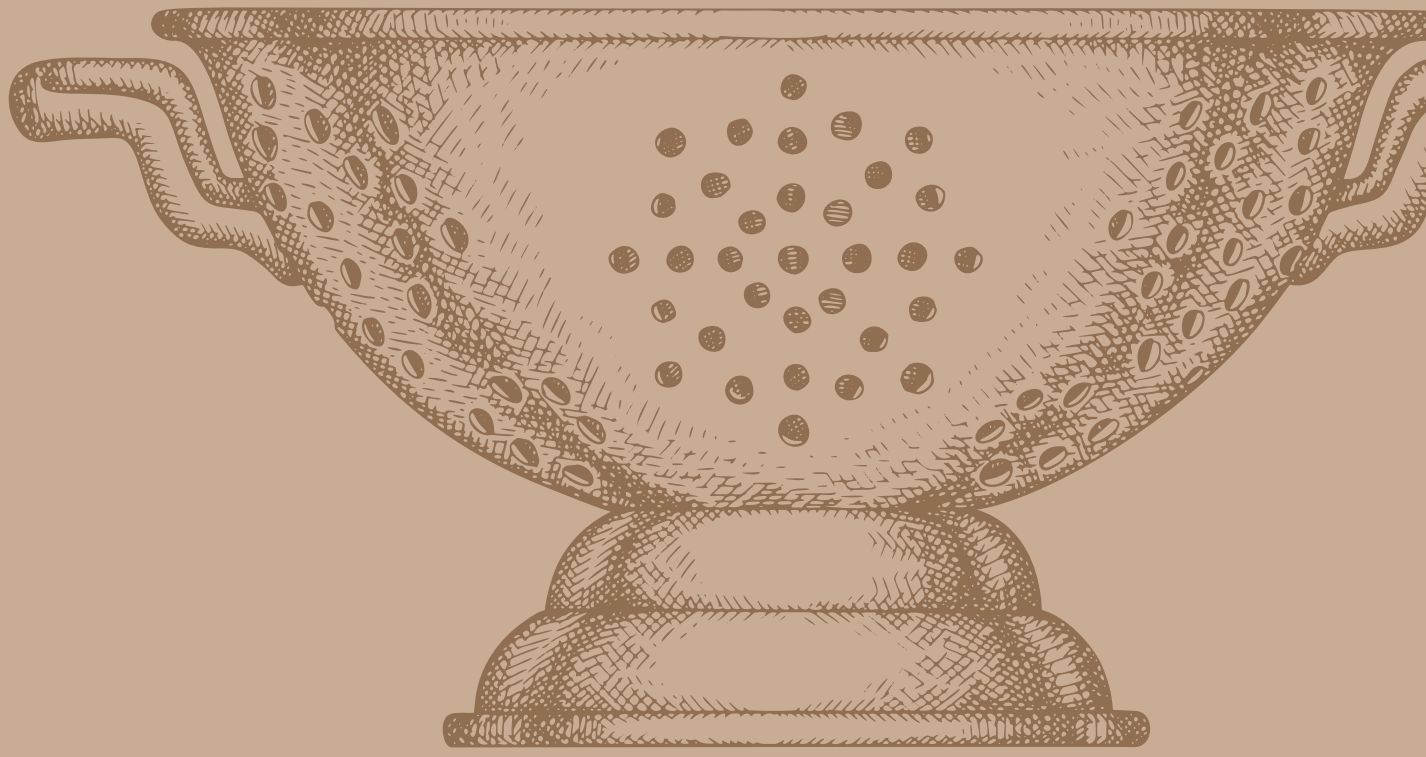
— Schil de knolselderij en snijd in gelijke blokken van zo'n 3 bij 3 cm. Snijd de prei in de lengte door en was goed. Schil de ui en snijd in kwarten. Hak de bleekselderij en wortels in blokken. Zet 2 liter water op het vuur en gooi alles, inclusief de tijm, erin. Laat 3 uur pruttelen, met eventueel het deksel op de pan.

— Giet af door een zeef en vang het vocht op. Wat in de zeef zit gooi je weg, het vocht bewaren we uiteraard.

— Gebruik de bouillon direct, zet het voor morgen in de ijskast of vries het in kleine bakjes in, zodat je altijd je eigen 'bouillonblokjes' bij de hand hebt. •



GERECHTJES



KIP EN EI

OEUF MAYONAISE MET PIMENT D'ESPELETTE EN KROKANTE KIPPENHUID

De schaal van een ei is krokant, maar zou ik niet zo snel eten, de knapperige huid van een kip of haan daarentegen wel! Dat is nu juist het lekkerste deel.

Ooit, toen uw auteur nog volop vlees at, was ik in een rotisserie met een keuze uit vijf soorten marinade voor de gegrilde kip. Ik dacht nog: nou, dat vind ik knap, om dat allemaal tegelijk aan het spit te hebben hangen. Toen het gevogelte mijn tafel bereikte, bleek dat de natte marinade achteraf werd opgekwast, met als resultaat een lillende kippenhuid die als een natte dweil rondom het dier hing. Om nog enigszins sympathie bij u, als lezer, te behouden laat ik mijn reactie bij het aanschouwen van deze culinaire misdaad aan uw eigen inbeeldingsvermogen over.

 2  30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 30 g kippenhuid

Mayonaise

- 1 eigeel
- 20 ml azijn
- 1 el mosterd
- ½ tl suiker
- 130 ml neutrale olie
- 1 tl piment d'espelette

- 2 eieren

SPECIALE TOOLS

Pan geschikt voor de oven

— Je hebt voor dit recept gekozen? Verstandig, een ei met mayo is altijd een goed idee. Verwarm allereerst de oven voor tot 170 °C.

— Dep de kippenhuid goed droog met een keukenpapiertje en schraap met een mes eventueel overtollig vet van de binnenkant van de huid. Bestrooi met wat fijn zout en leg op een stuk bakpapier (of nog beter, zo'n geperforeerde siliconen mat als je die hebt). Vouw het papier dubbel over de kippenhuid zodat die plat tussen 2 stukken papier in zit. Leg op een bakblik en zet er een zware ovenbestendige pan op, zodat de kippenhuid netjes plat blijft. Bak de kippenhuid krokant in de oven in circa 25 minuten. De baktijd hangt af van of de huid van een gegaard karkas komt of van een verse. Een verse huid heeft iets langer nodig. Check tussendoor maar even.

— Laat afkoelen en bewaar droog en koel. (Dus in een container met wat keukenpapier.)

— Maak ondertussen de mayo. Zorg dat alle ingrediënten voor de mayo op kamertemperatuur zijn. Tenzij de kamer 40 °C is, dan gaat het ook niets worden.

Doe het eigeel, de azijn, mosterd, suiker en een snuf zout in een maatbeker en zet de staafmixer erop. Mix tot een egale massa. Voeg een beetje olie toe en mix tot die goed is opgenomen. Herhaal tot alle olie is opgenomen en je een lobbige mayo hebt. We willen dat het nog een klein beetje loopt, zodat het mooi over je eitje valt. Hoe meer olie, hoe dikker je mayo wordt. Voeg dan het piment toe en mix nog 1 keer goed door. Breng eventueel op smaak met extra zout, piment of suiker. Schep in een spuitzak of schep de mayo zo op het ei.

— Een eitje koken kun je natuurlijk wel, maar ik leg het voor de volledigheid toch nog even uit. Prik met een speld in het stompe kantje van de eitjes. Zet een pan met ruim water op het vuur en breng aan de kook. Leg de eieren er voorzichtig in en kook

