



GORDON RAMSAY

REȚETE PENTRU ORICE ANOTIMP

împreună cu Roz Denny
fotografii de Georgia Glynn Smith





cuprins

Introducere 6

Primăvara 8

Vara 50

Toamna 104

Iarna 156

Rețete și tehnici de bază 210

Indice 222

Mulțumiri 224

Primăvara





În bucătăria mea, primăvara începe în preajma lunii martie. Chiar dacă vântul rece bate încă afară, inimile noastre tresaltă când furnizorii încep să aducă delicii din sudul mai călduros al Franței. Zilele devin mai lungi, iar anticiparea celor mai bune ingrediente de sezon ne animă pe toți în bucătăria restaurantului.

Unele dintre primele legume care apar sunt păstăile dulci de **mazăre**. Sunt atât de fragede, încât poți să rupi ușor păstăile, să scoți boabele mici și să le mănânci crude. În Franța, gospodinele preferă să gătească mazărea în păstăi, fiindcă acestea sunt fragede și pline de aromă. Eu am o slăbiciune deosebită pentru mazăre, care a fost prima legumă pe care mi s-a permis să o prepar într-o bucătărie din Paris, când am fost promovată de la sorbeturi la secția de pregătire a legumelor. Începusem să fiu pe val! Mazărea este grozavă cu pește – folosesc boabele mai mari pasate la sosul velouté de pește. Nu mă dau în vânt după mazărea servită rece, deși îmi amintesc că am savurat la Paris o vinegretă de mazăre cu homar rece.

În zilele de glorie ale *nouvelle cuisine*, mulți bucătari britanici au fost acuzați că folosesc **MORCOVÍ** baby (și alte legume baby) doar ca garnitură. Critica i-a urmărit pe mulți dintre ei, însă acum morcovii baby sunt din nou

apreciați. Disponibili mai bine de șase luni din an, morcovii baby apar mai întâi primăvara, când găsim morcovi crescuți local, drepti și plini de gust. Doar îi răzuim ușor și îi gătim puțin în unt cu un strop de apă. Sunt grozavi cu miel de primăvară, desigur, dar încercă-i și cu un file de cod înăbușit sau taie-i fâșii subțiri și servește-i ca „spaghete“ de legume. O altă idee este să-i gătești scurt, apoi să-i îmbraci în vinegretă și să-i servești reci.

Pentru mine, Rolls Royce-ul legumelor de primăvară este **bobul** sau fava. În Franța, acesta este gătit ca garnitură luxuriantă sau preparat în același fel ca mazărea – în păstăi, pentru supă. Atunci când lucrăm la Jamin, restaurantul lui Joël Robuchon din Paris, pregăteam ore în șir bob cu homar tânăr, unul dintre antreurile favorite de primăvară din meniu. Îl serveam și ca salată caldă cu pește la grătar. Bobul are un gust pământos minunat și este bun în multe rețete în stil rustic, spre exemplu, alături de gnocchi de cartofi sau o salată cu ricotta. Mazărea și bobul se transformă împreună într-un fel delicios, fiind întru totul complementare. În vreme ce primul este dulce și fraged, celălalt are gust mai plin și o textură mai cărnoasă.

În bucătăriile rafinate, **spanacul baby** se bucură de un statut premium, însă mulți bucătari începători fac greșeala de a-l fierbe și de a storce toată vloga din delicatele frunze tinere. Dacă ucenicii mei tineri vor să-mi facă pe plac, doar verifică frunzele zgăriate și le aleg de buruieni. Când vine vorba de spanacul baby, există multe reguli: nu rupe tulpinile, nu spăla frunzele prea tare, nu le zdrobi în uscător, nu le fierbe prea mult și, te rog, nu storce niciodată și nu toca frunzele opărite! Cele mai bune frunze de spanac baby

se găsesc primăvara. Noi pur și simplu le îmbrăcăm în vinegretă sau le gătim doar cu câțiva stropi de apă și un cub de unt. Uneori e suficient să punem o grămăjoară mică de frunze proaspete direct într-o farfurie foarte fierbinte. Acestea se înmoaie imediat și au parte de toată prepararea termică de care au nevoie.

O altă legumă care apare deseori în rețetele mele este **pak choi**, o varză chinezească frumoasă, cu tulpini care arată ca mangoldul și o aromă care seamănă cu un amestec minunat de spanac și anghinare. Ne aprovizionăm la sfârșitul primăverii și avem până spre sfârșitul verii. Pe cele mici le gătim întregi, câte una la porție. Este o legumă de prezentare minunată alături de coquelet la cuptor, pește John Dory la grătar sau somon poșat. Pak choi este ideală și pentru rețete stir-fry, pentru că se gătește în câteva secunde într-un wok fierbinte.

Dacă bobul este Rolls Royce-ul primăverii, atunci aș descrie **sparanghelul alb** ca pe un Ferrari în *drive test*, fiindcă dispăre foarte rapid. Chiar și trufele albe au un sezon mai lung. Mă entuziasmez de fiecare dată când sparanghelul alb ajunge în bucătărie. Tulpinile albe, perlate, în formă de trabuc au o aromă blândă și delicată, mult mai subtilă decât sparanghelul verde și robust. Firele au nevoie doar de puțină descojire. Noi servim întotdeauna sparanghelul alb întreg, deseori gătit cu vinegretă. Americanii sunt înnebuniți după el, iar francezii îl adoră alături de pui (*poulet de Bresse*, desigur) și ciuperci călite.

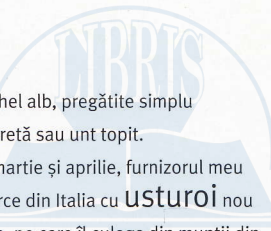
Cu un sezon mult mai lung decât al celui alb, **sparanghelul verde** este bun în special ca garnitură la felurile principale. Firele sunt deseori

mai lemnoase decât cele albe, fiindcă au un conținut de apă mai scăzut, așa că le curățăm aproape în întregime, până aproape de vârfuri. Modul obișnuit de a le prepara este să le opărim și să le reîmprospătăm imediat în apă cu gheață, apoi să le reîncălzim în puțin unt cu apă chiar înainte de a le servi.

Alte două soiuri, mai rare, sunt sparanghelul sălbatic, cu fire subțiri cât creioanele, și sparanghelul de apă, o legumă delicată de primăvară, cu vârfuri ca de grâu. Acesta merge minunat cu rețete de pește.

Rădăcinoasele au un loc special în repertoriul nostru culinar. Printre favorite sunt **napii**, pe care, deși sunt disponibili tot anul, îi savurăm în special primăvara devreme. Au fost popularizați în Europa de către francezi, care încă îi folosesc în diferite feluri. Napii necesită doar o curățare ușoară (ceea ce este un lucru bun, fiindcă au noduri, ca o rădăcină suculentă de ghimbir) și au o textură bogată și catifelată atunci când îi gătești.

Primăvara marchează sosirea celei care este pentru mine ciuperca absolută – **zbârciogul**. Trebuie că am gusturi pretențioase, fiindcă ingredientele mele favorite (ciupercile albe, sparanghelul alb și zbârciogii) au un sezon foarte scurt și nu pot fi cultivate din belșug, indiferent de încercările grădinarilor. Zbârciogii proaspeți sunt disponibili între 4 și 6 săptămâni. Au o formă ciudată și arată ca niște pălării buretoase, maronii, din lână. Zbârciogii sunt destul de greu de curățat și au nevoie de o periere ușoară (precum trufele albe) și de clătire rapidă. Noi le umplem pe cele mai mari cu un mousse de pui, iar pe cele mici le folosim în sosuri. Nu mai este nevoie să adaugă mie îmi place să le mănânc alături de fire de



sparanghel alb, pregătite simplu cu vinegretă sau unt topit.

În martie și aprilie, furnizorul meu se întoarce din Italia cu **usturoi** nou de sezon, pe care îl culege din munții din nord. Nu trebuie confundat cu usturoiul verde – cel despre care vorbesc are căpățâna mai mică și un gust mai dulce. Dar și acesta păstrează un gust înțepător dominant, care poate submina aromele dintr-o rețetă. Îl poți domoli dacă opărești căței de câteva ori în apă clocotită. Frunzele acestui tip de usturoi, care seamănă puțin cu cele de mentă, pot fi rupte și servite în risotto sau în feluri cu oaie, miel sau un pește dens precum halibutul. Mie îmi place să conserv căței confiați, nedescorțiți, în grăsime de găscă, apoi să îi prăjesc până când coaja devine rumenă și crocantă.

Noi folosim mult **pătrunjel** în restaurante. Cel cu frunzele crețe are o aromă foarte pronunțată, îmblânzită dacă îl opărești în apă clocotită. Acest pas îi intensifică și culoarea verde-închis. Odată ce pătrunjelul opărit este reîmprospătat în apă cu gheață, îl stoarcem până se usucă și îl transformăm în piure. Piureul de pătrunjel este amestecat cu cartofi cremoși, cu sosuri pentru pește și stridii sau chiar folosit ca agent pentru o îngroșare ușoară. Pătrunjelul cu frunza plată este ideal pentru garnisit, fiindcă are un efect plăcut de curățare a papilelor. Recent, am început să îl servim cu sardine amestecate cu vinegretă și, de asemenea, prăjim firele întregi în baie de ulei pentru a garnisi peștele.

Bucătarii sunt deseori acuzați că promovează prea mult codul, astfel încât bancurile sunt amenințate de cererea prea mare. Ei bine, deși îmi place să gătesc cod, eu mă bucur și de alți pești albi. Unul

dintre aceștia este **merlanul** (favoritul mamei mele, popular în Scoția). Cu o textură care se rupe fâșii și plin de aromă, are gustul puternic al codului și o carne puțin mai moale, care îl face să fie perfect pentru o *brandade*. Merlanul este cel mai bun primăvara și se găsește ușor. Deși carnea este moale, nu e deloc apoasă. Dar mai bine să nu spun mai multe despre merlan, fiindcă va deveni prea popular și prețul va începe să crească.

Ați observat că **puii de primăvară** au devenit coqueleți? Eu suspectez că asta are de-a face cu legislația UE și că numele s-a schimbat fiindcă acești pui sunt disponibili pe tot parcursul anului. (Același lucru s-a întâmplat cu ceapa verde, care se numește acum ceapă „de salată“.) Pentru mine, puii mici vor fi întotdeauna perfecți pentru meniuri ușoare de primăvară. Stocurile de astfel de pui aproape dispăruseră cu vreo 10 ani în urmă, dar acum sunt destul de ușor de găsit. Am observat că lumea preferă să îi mănânce la prânz, nu la cină, poate pentru că par mai lejeri. Modul meu preferat de a-i găti este cel pe care francezii îl numesc *poche-grille* – preferbem păsările întregi în supă, apoi le îndepărtăm piepturile și pulpele și le prăjim în tigaie. Atunci când o pui într-o tigaie foarte încinsă, carnea rămâne suculentă și aroma este îmbunătățită prin rumenire.

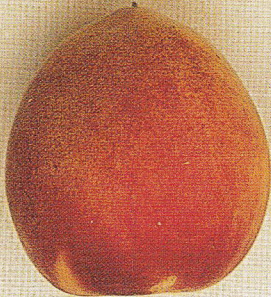
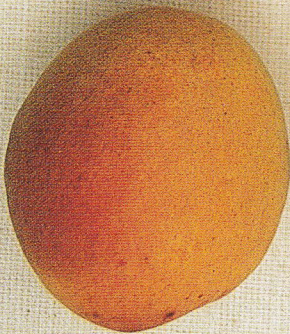
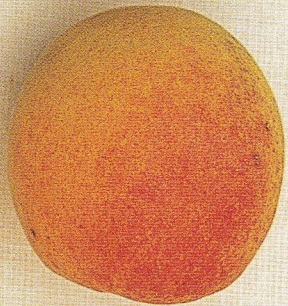
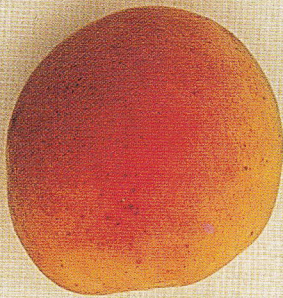
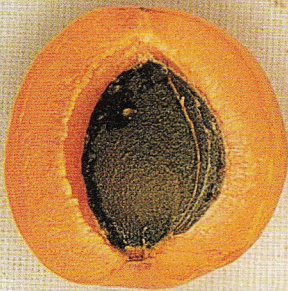
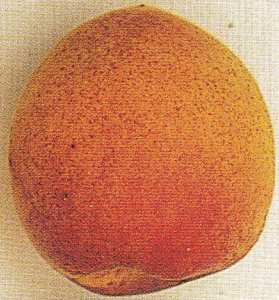
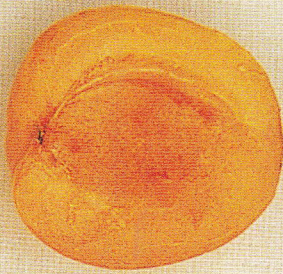
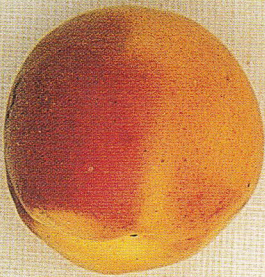
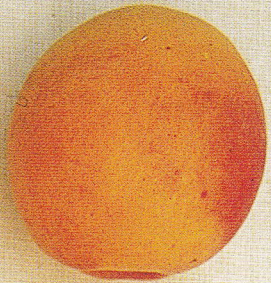
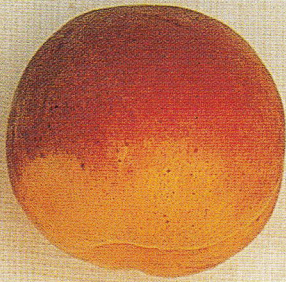
Când vine vorba de gătitul cu carne, primăvara este sezonul pentru **miel** proaspăt. Cumva, cărnurile mai consistente, precum vita, vânatul și, într-o oarecare măsură, porcul, nu par potrivite pentru acest sezon, dar mielul e apetisant. Carnea e fragedă, dulce și are o aromă delicată, iar învelișul se gătește extrem de rapid și capătă o aromă minunată de

bogată, caramelizată, aproape ca de grătar. Pentru mine, aproape tot mielul de calitate vine din Marea Britanie. Prefer mielul scoțian și din Țara Galilor primăvara și, când e posibil, folosesc miel crescut cu lapte. Toamna, îmi place să cumpăr miel din Pirinei, unde este crescut aproape în sălbăticie – mai târziu, acesta capătă un gust aproape de vânat, similar cu al mistrețului sălbatic. Mielul are carnea cea mai versatilă. Îi folosim pulpele, mușchiul (foarte popular printre clientele noastre) și gățul și, de asemenea, rasolul pentru tocană.

Trebuie să mărturisesc, sunt un fan al **mărului verde** fiindcă e un fruct foarte echilibrat – dulce și acrișor, cu o textură fermă și suculentă – și este la fel de bun și crud, și gătit. Îl folosim în multe deserturi – parfouri, salate de fructe și ca acompaniament pentru desertul nostru faimos, crème brûlée, la care zdrobim merele chiar în ultimul moment pentru a prepara un sos simplu. Și asta nu e tot. Feliate foarte subțire, cufundate în sirop de mere și apoi uscate peste noapte, merele verzi se transformă în chipsuri de fructe (fără grăsimi).

Primăvara târziu, **caisele** mici și aromate, cu coaja îmbujorată încep să apară în lista furnizorilor noștri. Caisele vin din Franța și Spania, două țări care oferă multe rețete minunate. Noi îl folosim atât în feluri sărate, cât și în deserturi. În zilele mele de început de la restaurantul Aubergine, aveam în meniu un preparat cu carne de porc și caise umplute care a câștigat mulți fani. Prăjitura cu caise mici este un desert ușor și simplu, iar fructele pot fi fierte într-un sirop aromat cu scorțișoară și anason și servite cu orez cu lapte cremos. Recolta de caise mici durează până la începutul verii, când apar





fructele mai mari. Pe acestea le transformăm într-un chutney pe care îl servim cu foie gras. Când aceste fructe nu sunt în sezon, folosim caise franțuzești semiuscate, care nu au nevoie să fie înmuiate în prealabil. Sunt grozave pentru gemuri.

Aroma exotică a fructelor de **mango** este pur și simplu minunată. Când le cumperi, nu le alege pe cele prea coapte – ai nevoie de puțină fermitate pentru a echilibra dulceața lor bogată. Pentru felurile sărate, cumpără fructe care sunt tari și ușor acide. Combină-le cu fructe de mare dulci sau cu pui la grătar sau porc aromat cu un praf de curry. Fructele de mango necoapte sunt bune și în conserve și chutney-uri. În rețetele de desert, mango merge bine cu aroma de caramel, însă combinația mea preferată este, fără discuție, cea cu cafea și frișcă, pe care o folosesc într-o rețetă de ravioli dulci. Pentru a face asta, curăță de coajă un mango mare, ferm și taie felii foarte subțiri, cât o napolitană. Cufundă-le în sirop de zahăr câteva ore pentru a le înmuia, apoi scurge-le și tamponează-le cu prosoape de hârtie. Prepară o umplutură din espresso foarte intens, crème fraîche groasă și smântână pentru frișcă ușor bătută, adăugând foarte puțin zahăr. Modelează acest amestec în forme de mingi și pune-le între straturi de mango moale.

Aș putea vorbi încontinuu cu entuziasm despre **rubarbă**. Primăvara, avem la dispoziție tulpini fragede, de un roz-deschis, care deseori sunt crescute în sere. Rubarba „de șampanie“ este cea mai fragedă și mai dulce. Putem cumpăra rubarbă tot timpul anului, din Kent sau din Olanda, așa că atunci când se termină o recoltă, apelăm la cealaltă. Până la finalul anilor 1940,



această plantă era clasificată drept legumă, dar acum a devenit fruct. Noi o folosim în ambele variante. Ca legumă, o prăjim și o amestecăm cu varză murată sau o folosim într-un sos fantastic pentru pește sau homar (care este subiect de discuție la orice cină cu musafiri) – călim rubarba tocată în puțin unt cu sare și zahăr, o fierbem încet în supă de legume (pagina 212),

o transformăm în piure, apoi încorporăm puțină vinegretă. O altă idee pentru feluri sărate este să căleşti rubarba în unt, apoi să deglazurezi tigaia cu sirop de grenadină și să o servești cu foie gras sau cu ficat prăjit în tigaie. Iar pentru mine, cel mai bun mod în care să gătești rubarba ca desert este la cuptor, cu zahăr, unt și vanilie, apoi să o servești alături de crème brûlée.



Supă de mazăre de primăvară

Aceasta este o supă ușoară și cremoasă, cu ingrediente care o pun în valoare din toate punctele de vedere – îi oferă o culoare apetisantă, o consistență fină și catifelată și o aromă minunată și proaspătă. Mazărea și baconul sunt o combinație populară. Eu prefer să folosesc bacon din Alsacia, dar orice alt bacon ușor afumat este la fel de bun. 4 PORȚII CA ANTREU

100 g de bacon ușor afumat, fără șorici
1 l hașmă, tăiată felii subțiri
2 linguri de ulei de măsline
400 g de mazăre proaspătă, scoasă din păstăi
2 linguri de vin alb sec
1 l de supă de pui sau de legume (pagina 212)
100 ml de smântână lichidă, plus încă puțin pentru servit
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

1 Pune deoparte 4 felii de bacon și toacă restul. Pune baconul tocat într-o cratiță încăpătoare, împreună cu ceapa și uleiul. Încinge-le până sfârâie, apoi călește-le la foc mic aproximativ 5 minute.

2 Adaugă mazărea și lasă totul pe foc 2–3 minute, apoi pune vinul și lasă să fiarbă până când se evaporă.

3 Toarnă în cratiță supă de pui sau de legume și 250 ml de apă și dă în clocot. Asezonează, apoi lasă să fiarbă 15 minute. Amestecă totul într-un robot de bucătărie sau într-un blender până când obții o compoziție omogenă, apoi strecoară supă printr-o sită fină într-un bol, presând ingredientele cu dosul unui polonic. Lasă supă să se răcească, apoi dă-o la frigider.

4 Între timp, pune pe grătar feliile de bacon și prăjește-le până când devin crocante. (La restaurant, coacem baconul între două tăvi grele, pentru a-și păstra forma dreaptă și plată, dar acasă poate preferi aspectul încrețit.) Scurge-le bine pe prosoape de hârtie. Păstrează-le calde.

5 Când supă s-a răcit, verifică dacă mai este nevoie de sare și piper și încorporează smântâna. Asezonează din nou. Servește supă în boluri, cu puțină smântână lichidă picurată deasupra și o felie de bacon crocant.



Supă de sparanghel cu crutoane cu brânză de capră

Aceasta este cea mai ușoară supă de primăvară, cu crutoane cu brânză de capră și mascarpone făcute dintr-o baghetă fină. Supa poate fi pregătită în avans și apoi reîncălzită pentru a fi servită.

4 PORTII CA ANTREU

500 g de sparanghel verde proaspăt
2 linguri de ulei de măsline
1 ceapă medie, tocată fin
1 morcov mic, tocat fin
20 g de unt
2 fire de cimbru proaspăt
1 l de supă de pui sau de legume (pagina 212)
sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

Pentru servit

1 baghetă subțire
2 căței de usturoi, descojiți
puțin ulei de măsline, pentru prăjit
100 g de brânză de capră moale, fără coajă
1 lingură de mascarpone

- 1 Taie baza firelor de sparanghel și folosește un cuțit-econom pentru a curăța din tulpini dacă sunt tari. Pune deoparte 12 fire de aproximativ 5 cm lungime. Toacă restul de sparanghel.
- 2 Încinge uleiul într-o cratiță încăpătoare și călește ușor ceapa și morcovii aproximativ 5 minute. Adaugă untul și, când s-a topit, încorporează sparanghelul tocat și cimbrul. Călește-le 5 minute, apoi acoperă cratița și lasă legumele la foc mic încă 15 minute, până când sparanghelul s-a înmuiat, amestecând din când în când.
- 3 Toarnă supa și azonează cu sare și piper. Dă-o în clocot, apoi acoperă cratița și las-o să fiarbă doar 5 minute – acest pas păstrează aromele proaspete. Verifică textura firelor de sparanghel – acestea nu ar trebui să fie foarte moi. Scoate firul de cimbru.
- 4 Transferă legumele cu o spumieră într-un robot de bucătărie sau într-un blender, păstrând lichidul în cratiță. Mixează-le până când devin un piure cremos, turnând treptat lichid din cratiță în bolul robotului. Pentru o consistență catifelată, strecoară piureul într-o sită înapoi în cratiță, presându-l cu dosul unui polonic. Verifică dacă mai este nevoie de sare și piper și lasă deoparte.
- 5 Fierbe firele de sparanghel puse deoparte timp de 2 minute în apă clocotită, apoi scurge-le și transferă-le într-un bol de apă cu gheață. Scurge-le din nou și pune-le deoparte.
- 6 Pentru crutoane, taie bagheta felii de 1 cm. Alocă 2–3 felii de persoană. (S-ar putea să nu ai nevoie de toată pâinea.) Freacă feliile cu usturoi pe ambele părți. Încinge un strat subțire de ulei într-o tigaie și prăjește pâinea până când devine aurie și crocantă pe ambele părți. Las-o să se scurgă de ulei pe prosoape de hârtie și să se răcească.
- 7 Bate brânza de capră cu mascarpone și azonează. Întinde amestecul apetisant pe crutoane.
- 8 Reîncălzește supa, verifică dacă mai are nevoie de sare și piper și toarn-o în boluri calde. Așază crutoanele și firele de sparanghel deasupra și servește.