

LAROUSSE
GASTRONOMIQUE

R/Z

LAROUSSE
GASTRONOMIQUE

G/R

LAROUSSE
GASTRONOMIQUE

A/G

LAROUSSE

gastronomique

LAROUSSE gastronomique

met medewerking van het Comité gastronomique
onder leiding van Joël Robuchon



KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Deel 3

Dit deel maakt onlosmakelijk deel uit van de Larousse Gastronomique,
paperback-editie 2015

ISBN 978 90 215 5898 1

Negende druk, 2015

Oorspronkelijke editie: *Le Grand Larousse gastronomique*

Oorspronkelijke uitgever: Larousse, Parijs

© 2007 Larousse, Parijs

Voor deze editie:

© 2011 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Floris Brester, Jojanneke Claassen-Brouwer, Hennie Franssen,
Jacques Meerman, Joost Schipper

Onder redactie van Jacques Meerman

Fotografie en illustraties: zie blz. 2728

Omslagontwerp: Studio Rikkelman

Boekverzorging: Nils van Roijen / Text & Image, Eexterveen

NU R 441

Alle rechten voorbehouden/All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door
middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk an-
der medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de ma-
ker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg
van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

ragout ragoût

Gerecht van vlees, gevogelte, wild, vis of groenten die in gelijke stukken zijn gesneden en in een gebonden, blanke of bruine saus worden gegaard, meestal op smaak gebracht met kruiden en specerijen. Tegenwoordig onderscheidt men twee soorten ragouts: bruine en blanke. Voor een bruine ragout wordt het vlees eerst licht aangebraden in wat vet, daarna bestrooid met bloem en overgoten met bouillon, blanke fond of water (of een gebonden fond wanneer het vlees niet is bestrooid met bloem). Voor een blanke ragout (zoals een fricassee) wordt het vlees even aangebraden totdat het stevig is maar nog geen kleur heeft gekregen; het wordt daarna bestrooid met bloem en met een blanke fond verder gestoofd. In een ragout à l'anglaise wordt het vlees niet eerst aangebraden, maar ontstaat de binding doordat aardappels meestoven (zoals in Irish stew). Kies voor vleesragouts minder malse stukken vlees (zoals delen van de schouder, de hals en de restschouder van het rund, borst, vang en schenkel van het kalf, schouder, borst en hals van het schaap, abattis van gevogelte, of schenkel, hals en schouder van het varken). Vis die tot ragout wordt verwerkt, moet stevig vlees hebben om tijdens de bereiding niet stuk te koken. Groenten voor een ragout worden eerst even gefruit en vervolgens in hun eigen vocht gegaard met kruiden en vaak ook met in stukken gesneden tomaten. Het woord 'ragout' slaat ook op een eenvoudig of samengesteld garnituur, gebonden met blanke of bruine, magere of vette fond. Het dient als vulling voor croustades, tartelettes of vol-au-vent, als garnering voor vis, gevogelte en roerei, en als vulling voor bijvoorbeeld een omelet. Deze ragouts worden gemaakt met ingrediënten zoals rivierkreeften, hanenkammen en -nieren, aspergepunten, truffels, champignons, kalfszwezerik, runder- of kalfsmerg en zelfs slakken of zeevruchten.

ragout van abattis → abattis

gestoomde kiprolletjes met broccoliragout → kip

ragout van schaaldieren ragoût de crustacés

Dompel de schaaldieren in ruim kokend water, snijd het uitgenomen staartvlees in stukken en bak ze in boter rondom rood (laat garnalen en kleine kreeften heel). Bestrooi ze met zout en peper, voeg fijngehakte sjalot toe, sluit de pan en stoof alles 8-10 minuten. Voeg roomsaus of wittewijnsaus toe en roer er vlak voor het opdienen wat langoestenboter (of boter van een van de

schaaldieren) door. Bestrooi het gerecht met fijngehakte fines herbes en geef er rijst bij.

groenteragout *ragoût de légumes à la printanière*

Beboter een grote pan dik. Maak 250 g bospeen, 250 g meirapen, 12 uitjes, 250 g krielaardappels en 2 slaharten schoon. Haal 250 g jonge sperziebonen af, dop 250 g doperwten en snijd 2-3 artisjokharten netjes bij en besprenkel ze met ci-troensap. Verdeel 2 bloemkolen in roosjes. Doe de wortelen, sperziebonen, in vieren gesneden artisjokbodems en de uitjes in de beboterde pan, voeg zo veel blanke kippenfond toe dat ze voor de helft onderstaan en breng alles aan de kook. Roer er na 8 minuten de meirapen, aardappels, doperwten, bloemkool en slaharten door. Breng het gerecht op smaak en laat alles in circa 15 minuten gaar worden. Haal de groenten met de schuimspaan uit de pan en schep ze in een groenteschaal. Kook het stoofvocht in, roer er van het vuur af 50 g boter door en schenk deze saus over de groenten.

loyalistenragout *ragoût des loyalistes*

Snijd 700 g lamsvlees in blokjes van 2 cm. Bestrooi ze met zout en peper en braad ze in wat olie met 75 g fijngesneden ui aan. Voeg 1 liter water toe en laat alles 1½ uur pruttelen. Doe er halverwege 250 g wortel en 250 g meirapen bij (beide in blokjes gesneden) en 20 minuten daarna 250 g in blokjes gesneden aardappel. Dien het gerecht bestrooid met peterselie op.

ragout à la napolitaine *ragoût à la napolitaine*

Maak rolletjes rauwe ham van ½ cm dik en rol ze door peper en verkruimelde marjoleinblaadjes. Lardeer hiermee 2 kg rund- of varkensvlees. Bind het vlees op en braad het aan alle kanten aan. Haal het uit de pan en houd het warm. Fruit in hetzelfde vet 2 wortelen, 2 uien en 2 stengels bleekselderij (alles schoon-gemaakt en kleingesneden) met 1 takje tijm goudbruin. Leg het vlees weer in de pan en voeg beetje bij beetje 2 dl rode wijn toe. Los daarin 2 eetlepels tomatenpuree op en herhaal dit tot er 400 g tomatenpuree is opgenomen. Leng de saus met een paar soeplepels lichte bouillon aan en laat het vlees gaar pruttelen; bedruip het af en toe met wat bouillon (de saus mag niet te dik worden). Deze saus is bruikbaar voor veel gerechten met pasta of rijst à la napolitaine.



Quebecaanse ragout van varkenspootjes *ragoût québécois de pattes*

Snijd 3 kg varkenspootjes in stukken en blancheer ze. Laat ze uitlekken en leg ze in een stoofpan met 4 liter water, 125 g gesnipperde ui, 1 kruidnagel, een mespunt kaneel, zout en peper. Laat alles 3 uur pruttelen en voeg 20 minuten voor het einde 500 g geschilde aardappels toe. Haal het vlees, de aardappels en de groenten uit de pan en zeef de bouillon. Been het vlees uit. Roer 4 eetlepels in water opgeloste bloem door de bouillon en kook nog 30 minuten. Doe het vlees en de aardappels weer in de pan, laat ze warm worden en dien het gerecht direct op.

Ragueneau (Cyprien)

Parijse banketbakker (Parijs 1608-Lyon 1654). Ragueneau had zijn winkel in de Rue Saint-Honoré onder het uithangbord met de tekst *Amateurs de Haulte Gresse*. Zijn tartelettes amandines (amandeltaartjes) werden beroemd, evenals zijn taarten, marsepein, pasteien met muskus en amber, bladerdeeggebak, rissoles en krakelingen. Maar Ragueneau liet zijn winkels voortdurend volstromen met hongerige dichters en bohemiens die hem betaalden met versregels. Hij gaf met gulle hand als hij geveleid werd met de bijnaam 'de Apollo onder de banketbakkers'... en stierf in bittere armoede.

raisiné

Typisch Franse jam op basis van geperste druiven (soms zelfs van zoete wijn). Ze worden op klein vuur gekookt met partjes vruchten naar keuze. Raisiné is een Bourgondische specialiteit en wordt gebruikt voor op brood en om er gebak mee te vullen. In Zwitserland gebruikt men de vrouwelijke vorm van het woord (raisinée) voor een geconcentreerd appel- of perensap.

raisiné de Bourgogne

Neem heel zoete witte of blauwe druiven. Haal de druiven van de trossen en gebruik alleen de gaafste exemplaren. Doe ze in een jampan op laag vuur op en roer ze met een houten lepel zo veel mogelijk stuk. Wrijf ze door een zeef en vang het sap in een kom op. Doe de helft van het sap in de ketel en laat het al roerend op hoog vuur koken; schuim goed af. Laat de massa opkomen, voeg snel wat sap toe en doe dit telkens opnieuw als het sap opkomt. Blijf onophoudelijk roeren. Kook de massa tot de helft in en doe er schoongemaakte, in

gelijke kleine stukjes gesneden vruchten (peer, kweeper, appel, perzik, meloen enzovoort) bij. De hoeveelheid vruchten moet ten minste gelijk zijn aan die van de druiven. Kook door tot de massa zwaar genoeg is (een druppel vormt tussen duim en wijsvinger een kleverige draad). Wrijf de raisiné desgewenst door een zeef en doe hem in potten.

Raisson (Horace-Napoléon)

Franse schrijver en gastronom (Parijs 1798-Parijs 1854). Raison schreef onder verschillende schuilnamen (zoals A.B. de Périgord) diverse kookboeken en publiceerde tussen 1825-1830 naar het voorbeeld van Grimod de La Reynière een *Nouvel Almanach des gourmands*. Zijn *Code gourmand* ('Gastronomisch wetboek') is herhaalde malen herdrukt.

In 1827 schreef hij onder de naam Mlle Marguerite het boek *Nouvelle Cuisinière bourgeoise* ('Kookboek voor de moderne vrouw'), dat jarenlang populair is geweest, want de laatste herdruk dateert uit 1860.

raita

Indiaas gerecht van rauwe groenten of vruchten met yoghurt en zout (voor groenten) of suiker (voor vruchten).

raïto

Provençaals condiment dat ook raite of rayte wordt genoemd en mogelijk van Griekse oorsprong is. Het is een langdurig gekookte saus van olijfolie en rode wijn met tomaten, uien, walnoten en knoflook, op smaak gebracht met laurier, tijm, peterselie, rozemarijn, venkel en kruidnagel. Raïto kan, sterk ingekookt en gezeefd, nog worden verrijkt met kappertjes en zwarte olijven en wordt heet opgediend bij sommige – meestal gebakken – vissoorten, met name bij zoutevis.

raki

Turks aperitief op basis van anijszaad en alcohol uit rozijnen of vijgen, ook 'leeuwenmelk' genoemd en nauw verwant aan de Griekse ouzo. De beste raki's hebben een alcoholgehalte van 45-50% en worden gemaakt met lang gerijpte eau de vie. Aan sommige raki's wordt de hars van de mastiekstruik toegevoegd. Raki wordt vaak bij mezze gegeven voordat het hoofdgerecht wordt opgediend.



ral rôle

Kleine steltloper uit de *Rallidae*-familie, die zowel de echte rallen als de bleshoenders omvat. Een voorbeeld van de eerste categorie is de in moerassen levende waterral. In waterrijke weilanden leeft de nauw verwante kwartelkoning, die als nog aantrekkelijker veerwild geldt maar inmiddels met uitsterven wordt bedreigd. De naam ‘kwartelkoning’ verwijst behalve naar zijn grootte ook naar de invloed die hij zou hebben op de trek van wilde kwartels.

ramadan

Negende maand van het islamitische maanjaar. In deze periode zijn de gelovigen verplicht (behoudens uitzonderingen wegens leeftijd en gezondheid) om tussen zonsopgang en zonsondergang te vasten. Het is verboden om te drinken (de mond spoelen wordt in niet-fundamentalistische kring toegestaan), te eten, te roken, seksuele contacten te hebben en zich te parfumeren. In Marokko neemt men direct na zonsondergang een maaltijd die traditioneel bestaat uit een dikke groentesoep (*harira*), hardgekookte eieren, dadels en zoet gebak. Na het avondgebed is er nog een maaltijd die vaak bestaat uit pannenkoeken met honing en soms ook weer een soep (de *bazine* van griesmeel, afgemaakt met boter en citroensap), of de *halalim* van peulvruchten en diverse kruiden met daarbij lams- of kalfsvlees of worstjes en van griesmeel met gist gemaakte deegwaren). Vlak voor zonsopgang wordt nog een derde maaltijd gebruikt. Halverwege de ramadan wordt een traditionele maaltijd gegeten, die in Marokko bestaat uit *pastilla*, gebraden kip met citroen en zoet gebak.

De ramadan wordt besloten met het Slachtfest (Aïd el-Kebir), waarbij een ritueel geslacht schaap aan het spit wordt gebraden.

Ramain (Paul)

Franse arts (Thonon 1895-Douvaine 1966). Ramain noemde zich graag ‘onafhankelijke plattelandsgastronoom’, was een groot wijnkenner en had dan ook als lijfspreuk: ‘Jamais en vain, toujours en vin’ (‘Nimmer vergeefs, immer met wijn’). Daarnaast was hij een groot paddenstoelenkenner. Hij schreef een *Mycogastronomie* (1953) dat nog altijd gezag heeft en veel heel smakelijke en vaak onbekende paddenstoelenrecepten bevat. Inzake ‘het beste huwelijk van tafel en wijnkelder’ vond hij dat een goede maaltijd slechts die naam verdient als

er een authentieke en voortreffelijke champagne bij wordt gedronken. Maar tegelijkertijd adviseert hij om vooral vertrouwen te hebben in plaatselijke cru's. Aan het slot van het boek geeft Romain nog een laatste advies: 'Drink tussen elke wijn en elk gerecht een slok helder, koel water dat geen (of nauwelijks) koolzuur bevat.'

ramboetan ramboutan

Exotische vrucht van een boom uit de Zeepboomfamilie, die oorspronkelijk uit Maleisië en Indonesië komt maar tegenwoordig in heel Zuidoost-Azië gekweekt wordt. Ramboetans hebben een voedingswaarde van 66 kcal of 276 kJ per 100 g en zijn rijk aan vitamine C. De vruchten hebben een dikke, rode of bruinrode schil die bezet is met lange, zachte gekrulde stekels waardoor ze op een warrige pruikenbol lijken. Ze hebben een doorsnee van 4-8 cm en het glanzend witte, zoete vruchtvlees is minder geurig dan dat van de lychee. Ze zijn van mei tot september vers te koop (ingevoerd uit Thailand), maar worden ook veel op siroop verkocht. Ze zijn even gemakkelijk te pellen als lychees en worden vers gegeten of verwerkt in vruchtensalades, maar dienen in de Aziatische keukens als vers fruit bij gevogelte en varkensvlees.

ramenas

Zie *radijs*

ramequin

Rond schaaltje met een rechte, opstaande rand en een doorsnee van 8-10 cm, gemaakt van roestvrij staal, vuurvast porselein of glas. Het dient voor het klaar maken en opdienen van diverse warme eenpersoonsvoorgerechten: kleine kaas- of vissoufflés, eieren 'en cocotte' met room, tuinkruiden enzovoort. In ramequins worden ook kleine aspics (met name eieren in geleï) en koude nagechten klaargemaakt; die laatste categorie kan al dan niet gestort worden. De naam slaat ook op een warm voorgerecht op basis van soezendeeg met gryère.

Vroeger was een ramequin een gegrilleerde snee brood belegd met 'vlees, nier, kaas, ui of knoflook' (aldus La Varenne), overgoten met room en 'bestoven met schoorsteenroet', zoals destijds de uitdrukking luidde voor in de hete as ge-roosterde gerechten.



De huidige ramequin vaudois uit het Zwitserse kanton Vaud is nog steeds een soort gratin van sneetjes brood en kaas.

Twee Franse streekgerechten hebben nog steeds de naam 'ramequin' in de oude betekenis van het woord: de ramequin douaisien (een in de oven goudbruin gekleurd broodje, gevuld met gehakt, in melk geweekt broodkrum, eieren en tuinkruiden) en de ramequin du pays de Gex (blauwgeaderde kaas uit de Jura en comté, gesmolten in een pan met bouillon, rode wijn, boter, knoflook en mosterd, en opgediend als fondue met stukjes brood).

Ramponeaux (Jean)

Eigenaar van een wijnhuis en een restaurant in Parijs (Vignol 1724-Parijs 1802). Ramponeaux wist de spreekwoordelijke nieuwsgierigheid van de Parijzenaars te prikkelen door voor zijn wijn één sou minder per karaf te rekenen dan zijn collega's van de Courtille du Temple in Belleville. Er zijn nog gravures uit die tijd met het interieur van de Tambour Royal, zoals dit wijnhuis-cabaret volgens het uithangbord heette en waar gedichten werden voorgedragen en liederen gezongen. Na het bloeiende bedrijf aan zijn zoon te hebben overgedragen opende Ramponeaux het restaurant La Grand-Pinte aan de Chaussée d'Antin met plaats voor 600 gasten. Het sloot in 1851 zijn deuren. Tegenwoordig draagt een restaurant aan de Avenue Marceau nog de naam van deze beroemde wijnhuiseigenaar, wiens naam ook als Ramponneau of Ramponeau wordt gespeld.

Ramsay (Gordon)

Engels-Schotse kok (Glasgow 1966). Ramsay werd in Schotland geboren, ging met zijn familie in Stratford-on-Avon wonen en meldde zich in 1981 bij de voetbalclub Glasgow Rangers. Na een knieblessure veranderde hij van loopbaan. In 1987 werkte hij bij Marco Pierre White in Harvey's in Wandsworth. Daarna ging hij naar de Gavroche van Albert Roux, werkte hij anderhalf jaar bij Guy Savoy in Parijs en een jaar bij Joël Robuchon en liep toen nog twee maanden stage in het Louis xv bij Alain Ducasse. Hij opende in 1993 restaurant L'Aubergine in Chelsea, dat al snel met twee Michelinsterren werd bekroond. In 1998 verhuisde hij naar Tante Claire in Chelsea en kreeg daar al het eerste jaar twee Michelinsterren. Hij opende samen met Marcus Wareing in 1999 restaurant Petrus in St-James Street in Londen. In januari 2001 kreeg hij drie Michelinsterren

voor het restaurant in Chelsea, en hij opende in april van datzelfde jaar Amaryllyis in Glasgow met David Dempsey. Restaurant Gordon Ramsay at the Claridge werd in oktober van datzelfde jaar geopend, terwijl zijn leerlinge Angela Hartnett zich onder zijn leiding in de Connaught vestigde, waar ze – heel revolutionair – in deze Frans-Londense classicistische tempel à la Escoffier een veel lichtere keuken invoerde. Gordon Ramsay is desondanks een instituut met een duidelijk Frans karakter. Zijn producten zijn Frans-Brits: Bressekip wordt met Gloucesterham tot preskop gecombineerd, Schotse kwartels worden opgediend met tomaat en een vinaigrette met Provençaalse kruiden, de kreeft, eveneens Schots, wordt gepocheerd in een court-bouillon met groenten à la grecque, terwijl zijn runderwangen uit Aberdeen met specerijen een smaak zonder weerga heeft.

rancio

Van nature zoete wijn (banyuls, muscat) die een bijzondere smaak krijgt door een jarenlange lagering op vat, meestal in de volle zon. De wijn ‘maderiseert’ daardoor enigszins en krijgt zijn ‘fluwelige’ afdrank. In Spanje slaat de term op de typische notensmaak van sommige sherry's en op de smaak van malaga. In Portugal verwijst het woord naar de geprononceerde smaak van sommige portwijnen en madera's. In Italië geldt het voor de marsala en sommige versterkte wijnen.

rand bordure

Gerecht dat in de vorm van een krans op de rand van een schaal wordt geschikt, gestort of gesneden. Een rand ziet er feestelijk uit en kan in het midden op allerlei manieren gevuld zijn. Warme randen hebben altijd een warme vulling, koude een koude. De samenstelling van de rand is afhankelijk van het gerecht (warm of koud, zoet of hartig):

- voor warme gerechten: rijst, griesmeel, quenelles, pommes duchesse;
- voor koude gerechten: hardgekookte eieren, gelatine (in driehoekjes, halve maantjes of dobbelsteentjes), tomaten (in plakjes of partjes), citroenen of sinaasappels (al dan niet gecanneleerd of in heel dunne, halve schijfjes);
- voor desserts: pudding, rijst à l'impératrice, griesmeel.

Voor gestorte randen gebruikt men geribbelde of gladde vormen of savarin-vormen.



