

ANTHONY BOURDAIN

with
LUCIE WOOLVER



ΑΓΑΠΗΜΕΤΑ

COOKBOOK

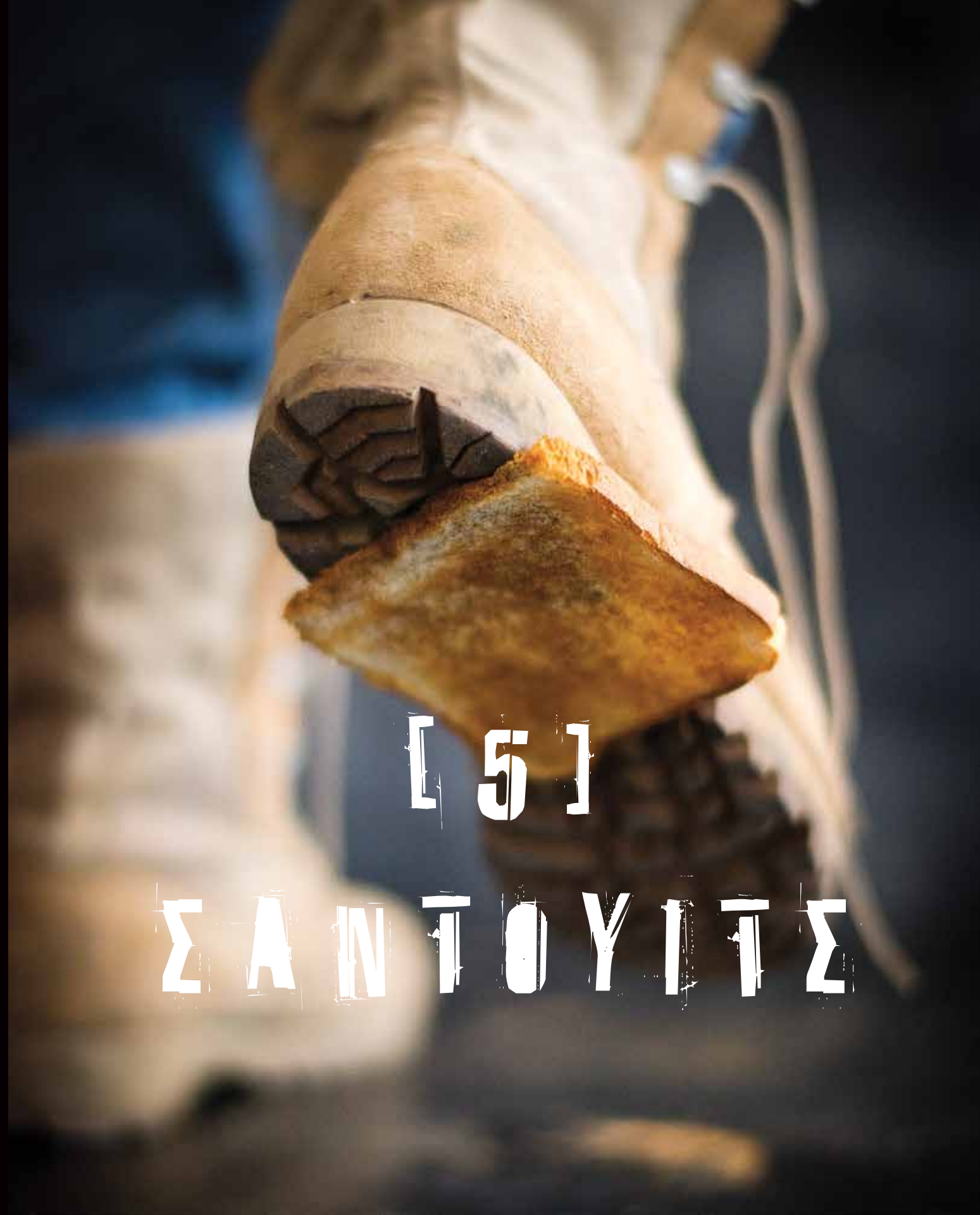
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Ευχαριστίες Χι

Εισαγωγή ΧΙv

1 ΠΡΩΙΝΟ	5
2 ΜΑΧΗ!	15
3 ΣΑΛΑΤΕΣ	21
4 ΣΟΥΠΕΣ	35
5 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	65
6 ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΤΟΥ ΠΑΡΤΙ	101 97
7 ΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΩΝ ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ	117
8 ΖΥΜΑΡΙΚΑ	121
9 ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	145
10 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	155
11 ΗΜΕΡΑ ΤΩΝ ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΩΝ	181
12 ΚΡΕΑΣ	203
13 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	235
14 ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	257
15 ΖΩΜΟΙ, ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ	259

Περιεχόμενα 281



[5]

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ

Με τα χρόνια, έχω κατανικήσει πολλούς προσωπικούς δαίμονες, αδυναμίες και κακές προσωπικές συνήθειες που θα μπορούσες να τις πεις και ένοχες απολαύσεις. Αλλά υπάρχει ένας ντροπιαστικός ψυχαναγκασμός που ακόμα δεν έχω καταφέρει να κόψω. Κάθε φορά που έχουν ένα από αυτά τα γελοία πανηγύρια στη Νέα Υόρκη, βγαίνουν οι ίδιοι βαρετοί πωλητές: ο τύπος που πουλάει μπαγιάτικα μπαχαρικά, οι άλλοι με τις κάλτσες, ο κύριος με τα funnel cakes¹. Τους μισώ όλους – εκτός από αυτούς με το λουκάνικο με πιπεριά. Πουλάνε ένα όχι ιδιαίτερα καλό καυτερό και γλυκό ιταλικό λουκάνικο, που το διατηρούν και το σερβίρουν σε θερμοκρασίες που μάλλον θα έπρεπε να κριθούν μη βέλτιστες από το Τμήμα Υγείας της Πολιτείας της Νέας Υόρκης, ζουληγμένο πάνω σε μια βρώμικη σχάρα και στη συνέχεια σωριασμένο σε ένα λαστιχένιο ψωμάκι μαζί με κάτι μαυρισμένα κρεμμύδια και πιπεριές, το όλο πακέτο είναι ένα λαδωμένο, μουσκεμένο, ακατάστατο χάλι που, σε γενικές γραμμές, μου μένει στα χέρια πριν καταφέρω να το φάω. Και μέσα σε μία ώρα από την κατανάλωσή του, τρέχω στην τουαλέτα.

Το ξέρω από τη στιγμή που θα το μυρίσω, κι όμως είμαι ανήμπορος να αντισταθώ. Ξέροντας πολύ καλά την αναπόφευκτη εντερική αναστάτωση που θα μου προκαλέσει, υπνοβατώ, σαν ζόμπι, προς τη μοίρα μου, με τη θέλησή μου, χαρούμενος, προς τη σιχαμένη αυτή νοστιμιά.

Φτιαγμένη στις καλύτερες –υποθέτω– συνθήκες υγιεινής της δικής σας κουζίνας, αυτή η συνταγή θα σας γλιτώσει, ας ελπίσουμε, από τη φρικτή ανάγκη του να πρέπει να τα κάνετε καταμεσής του δρόμου.

Ζεστάνετε ένα μεγάλο σχαροτήγανο ή μαντεμένιο τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάλτε μέσα τα λουκάνικα, σε δόσεις αν χρειάζεται. Ψήστε τα ώσπου να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές και να αρχίσουν να



- 4 γλυκά ιταλικά λουκάνικα
- 4 καυτερά ιταλικά λουκάνικα
- 2 κουτ. της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 μεγάλη κόκκινη πιπεριά, χωρίς κοτσάνι και σπόρους, σε λεπτές φέτες
- 1 μεγάλη πράσινη πιπεριά, χωρίς κοτσάνι και σπόρους, σε λεπτές φέτες
- 1 μεγάλο κίτρινο κρεμμύδι, χωρίς φλούδα, σε λεπτές φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 4 λευκά ψωμάκια, κομμένα στη μέση



[12]
ΚΡΕΑΣ



ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

Έμαθα να φτιάχνω αυτό το πιάτο στο εστιατόριο Le Madri, το οποίο, όπως και πολλά άλλα μαγαζιά του βιογραφικού μου, δυστυχώς δεν υπάρχει πια. Ήταν, μπορώ να πω χωρίς να κομπάζω (σου σεφ ήμουν άλλωστε μόνο), ένα πολύ καλό εστιατόριο. Και αυτό το σιγοψημένο μοσχαρίσιο κότσι ήταν σκέτη αποκάλυψη. Το έφτιαξα για τη σύζυγό μου (κοπέλα μου τότε) σε ένα από τα πρώτα ραντεβού μας. Εκείνη κατάγεται από μια πόλη όχι μακριά από το Μιλάνο –από όπου προέρχεται αυτό το πιάτο– και, όταν είδε τι είχα μαγειρέψει γι’ αυτήν στο μικρό μου διαμέρισμα πάνω από το Hero Boy του Μανγκανάρο στην 9η Λεωφόρο, πήρε τηλέφωνο τη μαμά της και με κορόιδεψαν (στα ιταλικά), μη μπορώντας να πιστέψουν ότι είχα κάνει κάτι τόσο χαζό και φιλόδοξο.

Στο τέλος του γεύματος, ωστόσο, είπε: «Δεν ήταν κακό».

Πράγμα που, όταν πρόκειται για τη γυναίκα μου, είναι εγκώμιο.

Βάλτε αλατοπίπερο στο κρέας από όλες τις πλευρές, περάστε το από το αλεύρι και τινάζτε το να φύγει το περιττό.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι με βαρύ πάτο, ζεστάνετε τα 60 ml λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ώσπου να αρχίσει να τσιτσίριζει. Βάλτε μέσα το κρέας και θωρακίστε το ώσπου να χρυσίσει και από τις δύο πλευρές, δουλεύοντας σε δόσεις αν είναι απαραίτητο. Βγάλτε κάθε κομμάτι που είναι έτοιμο με μια τσιμπίδα και ακουμπήστε το σε ένα ταψί ή πιατέλα.

Σε μια γάστρα, ζεστάνετε τις υπόλοιπες 3 κουτ. της σούπας λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίξτε μέσα το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλερι και το σκόρδο. Αλατοπιπερώστε και σοτάρετε, ανακατεύοντας τακτικά με μια ξύλινη κουτάλα, ώσπου τα λαχανικά να μαλακώσουν και να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα, για 8 με 10 λεπτά. Προσθέστε το κρασί, αφήστε να πάρει βράση και να μειωθεί ο όγκος του στο μισό, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Αυτό θα πάρει περίπου 15 με 20 λεπτά. Προσθέστε τις ντομάτες με το ζουμί τους και τον ζωμό και αφήστε να κοχλάσουν. Προσθέστε το πορτοκάλι,



6 μοσχαρίσια κότσια, περίπου 6 με 8 εκ. παχιά

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

60 ml έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, συν 3 κουτ. της σούπας

1 μεγάλο κίτρινο κρεμμύδι, χωρίς φλούδα, σε μεγάλους κύβους

6 μεσαία καρότα, χωρίς φλούδα, σε λεπτές φέτες

2 κλωνάρια σέλερι, σε μεγάλους κύβους

2 σκελίδες σκόρδο, χωρίς φλούδα, ψιλοκομμένες

1 μπουκάλι ξηρό κόκκινο κρασί

1 κονσέρβα των 800 γρ. ολόκληρες ντομάτες με το ζουμί τους, διαλυμένες με το χέρι

1 ½ λίτρο ζωμός μοσχαρίσιος

½ πορτοκάλι, φυλάξτε το ξύσμα για γαρνιτούρα, χωρίς φλούδα, κομμένο στα 4

1 φύλλο δάφνης

4 κλωναράκια δεντρολίβανο

Ολόκληρα φύλλα μαϊντανού (προαιρετικά)

Ριζότο με σαφράν (σελ. 240)

