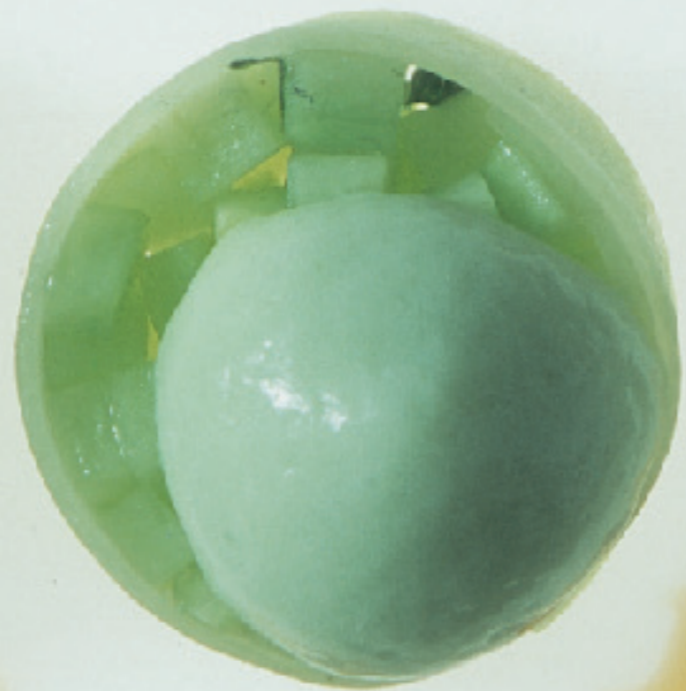




Hoi, ik ben Sergio Herman, 35 jaar oud en eigenaar en chef-kok van restaurant Oud Sluis in Sluis. Gisteren was het zondag, de laatste werkdag van de week. Ik ben pas om 4 uur vanochtend onder de wol gekropen. Fit ben ik dus niet. Uit ondervinding weet ik dat je altijd loopt te dwalen op je vrije dag. Je loopt verloren in de plotse leegte, je wil alles doen waarvoor je tijdens de wekelijkse werkdagen geen tijd hebt gehad en eigenlijk wil je ook niets, want je bent helemaal op nadat je een week alles hebt gegeven. **Ik zeg altijd: “alles geven, alles geven man, tot de laatste druppel!”** Vroeger ging ik op mijn vrije dag nog wel eens door, iets uitproberen of opdraven, links en rechts. Dat doe ik nu niet meer, dat interesseert mij niet. Ik kom alleen nog buiten voor boeiende dingen of iets wat ik als een eer beschouw. Natuurlijk heb ik verplichtingen, gelukkig zitten daar ook leuke klussen bij.

Ja, ik heb op mijn vrije dag gekookt in Amsterdam op de boot van Supperclub. Dat heb ik gedaan omdat dat op het randje was. Ik heb er gekookt voor 250 man. Ik houd van het sfeertje van de Supperclub, het is iets wat ik af en toe nodig heb. Je kunt het vergelijken met een snuif coke, **het pept op, je zit tussen mooie, geile mensen, je hoort goede muziek, het is je grenzen verleggen.** Het is uit de band springen en tegelijkertijd is het Supperclub-feest ook een visitekaartje. De mensen verwachten iets van je en je gaat er diep in. 250-maal zes gerechtjes met rivierpaling, kreeft, jakobsschelpen, kalfswang en oester in twee bereidingen: dat is een hele klus, vooral als je het niveau van Oud Sluis wil handhaven. Na vijf dagen hard werken 's ochtends vroeg, half groggy van Sluis naar Amsterdam rijden, **uitladen en er in knallen, dan ontstaat er een emotionele chaos.** Om 22 uur was alles door en dan voel je opluchting en vrijheid, de juiste cocktail om in het nachtleven te verdrinken.





▲ 3 x Cucumber & Prawns

Tartaar van gamba's met drie structuren van komkommer

3 x Cucumber & Prawns

Benodigdheden:

4 grote gamba's
½ dl arbequina-olijfolie
1 citroen
2 el fijngesneden bieslook
½ dl gamba-olie
(gemaakt van olijfolie en de gambakoppen)
2 el Griekse yoghurt
1 el olijfolie

Voor de tartaar:

1 komkommer
1 sjalot
½ el fijngesneden koriander
½ dl olijfolie
1 à 2 el chardonnay-azijn
een snuif suiker

Voor de komkommer-espuma:

250 g komkommersap
1,5 gelatineblad
1 el limoensap
1 el sushi-azijn
50 g melk

Voor de gelei:

250 g komkommersap
1 à 2 el chardonnay-azijn
een snuif suiker
2,5 gelatinebladen
2 el korianderblaadjes

Voor de sorbet:

500 g komkommersap (fris aangemaakt zoals voor de espuma)
100 g suikerwater
20 g stabilisator

Bereiding: Hak de gamba's fijn en kruid met peper, zout, olijfolie, citroensap en versneden bieslook. Snijd de komkommer in brunoise en kruid met sjalot, koriander, olijfolie, chardonnay-azijn en suiker. Meng komkommersap met limoensap, sushi-azijn, melk, peper en zout. Verwarm eenvierde van de hoeveelheid en los de gelatine erin op. Roer dit mengsel onder de rest en laat afkoelen. Vul een spuitfles met het mengsel en zet onder druk. Zet koud weg. Kruid komkommersap met peper, zout, chardonnay-azijn, suiker en korianderblaadjes. Laat 1 uur marineren en zeef alles. Verwarm eenvierde van de hoeveelheid en los de gelatine erin op. Meng de rest eronder en stort in een lage bak. Meng komkommersap met suikerwater en stabilisator en draai in een turbine tot sorbet. Meng de Griekse yoghurt met olijfolie en kruid met peper en zout.

Afwerking: Maak mooie quenelles van de tartaar van gamba's. Snijd de gelei in staafjes en plaats naast de quenelles. Spuit de yoghurt ertussen. Lepel de komkommertartaar in een ronde vorm, duw vast en spuit de espuma op de tartaar. Schep de sorbet naast de tartaar en besprenkel met gamba-olie.

sergio

Sergio Herman (35 jaar, 2 Michelinsterren, Nederland) is een van de belangrijkste vertegenwoordigers van de nieuwe lichte chef-koks in Europa. Zijn culinaire hoogvliegerij is gebaseerd op vakkenis, gevoeligheid, de mooiste Zeeuwse producten en de laatste keukentechnieken. De keuken van zijn restaurant Oud Sluis in Sluis is één groot culinair experiment.

Dit hoogstaand culinair object brengt Sergio Herman ten voeten uit: spontaan, snel, enthousiast, recht-door-zee en veeleisend voor zichzelf en zijn medewerkers. Het portret van deze bijzondere kok en zijn uitzonderlijke kookkunst zijn verpakt in een luxueuze doos. De inhoud bestaat uit drie volumes: **sergioportret**, een tekst- en fotoboek waarin Sergio Herman vrij spreekt, opgetekend door Pieter van Doveren, **sergiocatalogue**, een kunstzinnig gerechtenfotoalbum, en **sergiohandleiding**, een receptencahier. Alle foto's zijn van de hand van Tony Le Duc.

sergioportret

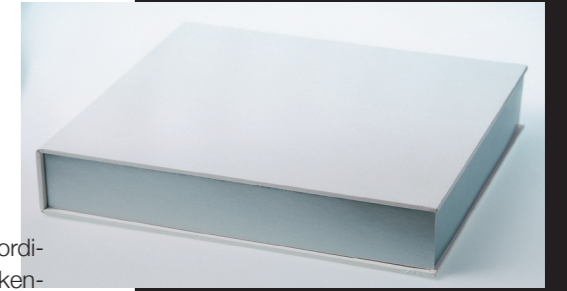
In **sergioportret** is Sergio Herman zelf aan het woord. Zijn verhaal werd opgetekend door Pieter van Doveren en werd neergeschreven in spreektaal, de taal van de kok zelf. Er zijn nergens bespiegelingen of opmerkingen, enkel de kok spreekt, op een organische, werkelijke manier. Daardoor leest het boek als een trein. De lezer heeft het gevoel dat de chef-kok hem persoonlijk toespreekt, over zijn gedrevenheid, zijn leven als kok, zijn nachtleven. Over hoe hij is. Zwartwitfoto's doorheen het boek illustreren het verhaal concreet. **(48 p.)**

sergiocatalogue

sergiocatalogue is een fotoboek zonder tekst. Het is opgevat als een catalogus bij een kunsttentoonstelling, een voorstelling van wat in het echt te bewonderen is. De foto's zijn steeds paginagroot of beslaan zelfs twee pagina's, waardoor de eigenzinnige gerechten van Sergio Herman nog beter in de verf worden gezet door fotograaf Tony Le Duc. Nergens werden de bereidingen gefotografeerd op een bord. Ze zijn bijna deconstructionistisch op het decor 'aangebracht', maar vormen wel één geheel. Elke foto kreeg een eigen naam, in het Engels. Net als een schilderij, een beeldhouwwerk of een gedicht. **(136 p.)**

sergiohandleiding

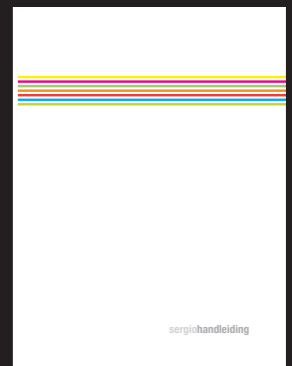
De recepten bij de gerechtenfoto's in **sergiocatalogue** werden gebundeld in een receptencahier. Het formaat van **sergiohandleiding** werd bewust klein gehouden, om het boekje makkelijk bruikbaar te maken in de keuken, en alle pagina's werden geplastificeerd. Het geheel wordt bij elkaar gehouden door een metalen spiraal. Elk hoofdstuk heeft een eigen kleurcode, die verwijst naar de gerechtenfoto's in **sergiocatalogue**. Om het geheel af te maken hoort bij dit boekje een proefbuis met daarin een exclusief specerijenmengsel dat Sergio Herman zelf maakt en gebruikt in zijn keuken en dat voor sommige gerechten onmisbaar is. **(144 p.)**



sergioportret



sergiocatalogue



sergiohandleiding

sergio is een culinair object van Homarus Culinaire Uitgeverij

Recepten: Sergio Herman

Tekst: Pieter van Doveren

Fotografie: Tony Le Duc

Eindredactie: Filip Verheyden

Vormgeving: Katleen Miller

Fotogravure en druk: Imschoot, Gent

Formaat: 240 x 260 mm (oblong)

Aantal pagina's: 328 p.

sergioportret: 48 p.

sergiocatalogue: 136 p.

sergiohandleiding: 144 p.

Afwerking: gebonden, garengenaaid en verpakt in witte box in luxe-uitvoering

sergioportret: gedrukt op Arctic Volume 150 g

sergiocatalogue: gedrukt op Job Parilux Silk 170 g

sergiohandleiding: gedrukt op Maine 170 g

Illustraties: 100 beelden full colour, 59 zwartwit

Versies: Nederlands/Engels

Richtprijs: 125 € (incl. BTW); 180 € (incl. BTW) voor gelimiteerde seriegenummerde en gehandtekeningde versie (250 ex.) (enkel verkrijgbaar via Restaurant Oud Sluis, www.oudsluis.nl)

Versijnt op: 15 november 2005

ISBN:

Nederlandse versie: 90 7769 525 7

Engelse versie: 90 7769 535 4

**© 2005 by Homarus Culinaire Uitgeverij, Alexander Franckstraat 26, B-2530 Boechout
www.homarus.be • e-mail: info@homarus.**