

SVH-Meesterkok Frans Gerrits inspireert collega's

TOPKOK in het ziekenhuis

Is een instellingskeuken van hoog niveau haalbaar en betaalbaar? Nee, zeggen velen, de budgetten zijn te krap. SVH-Meesterkok Frans Gerrits van het Catharina-ziekenhuis Eindhoven denk daar anders over. Het kan wel, zegt hij. Hij bewijst dat ook en liet het zien tijdens een jamsessie van Heinz Foodservice.

Fotografie: Sjoukje Killian

Sterrenkok in de keuken van een ziekenhuis. Ja, dat kan werken. In het Catharina-ziekenhuis Eindhoven bewijzen ze dat al 18 jaar. SVH-Meesterkok Frans Gerrits, vroeger werkzaam in sterrenrestaurants, maakt daar furore. De Raad van Bestuur geeft hem de ruimte, want voeding wordt belangrijk gevonden. Voor patiënten én voor medewerkers.

Daarom houdt het ziekenhuis de productie consequent in eigen hand. Door ook maaltijden te bereiden ten behoeve van derden, zoals vier zorgcentra, de brandweer en een leverancier van convenience, blijft de keuken rendabel. Daarnaast verzorgt de voedingsdienst jaarlijks zo'n 70 grote partijen en zijn bezoekers een bron van inkomsten. Er worden ook maaltijden bereid voor de medewerkers. Gerrits is verantwoordelijk voor de horeca, een collega neemt de institutionele kant voor zijn rekening.

Paling met peperkoek

Dinsdag 20 mei. Frans Gerrits neemt in Plaza te Geldermalsen een van de jamsessies van Heinz Foodservice voor zijn rekening. Deze is gericht op de institutionele sector. Koks, managers en medewerkers van voedingsdiensten zijn aanwezig om de verrichtingen van de meester gade te slaan en hem te assisteren. De gerechten worden ter plekke genuttigd, in combinatie met passende wijnen. Het voorgerecht betreft een Oudhollands taartje van paling met peperkoek, begeleid door een kruidendressing. De receptuur van deze en andere gerechten vindt u overigens terug op www.honigprofessional.nl

Gerrits maakt indruk door zijn hoge werktempo en zijn enorme feitenkennis. De Meesterkok strooit voortdurend met tips en suggesties. Bij het bereiden van de kruidendressing waarschuwt hij tegen overmatig gebruik van truffelolie. "Zulke olie is synthetisch, een paar druppels is genoeg, anders gaat die overheersen." Het gebruik van wijnazijn leidt vervolgens tot een te hoge zuurgraad. Door poedersuiker toe te voegen maakt de kok dit ongevaarlijk. Vervolgens dreigt de dressing te vet te worden. Beetje



Frans Gerrits: "Een paar druppels truffelolie is genoeg"

bouillon erbij en ook dat probleem is opgelost. Het toevoegen van gepasteuriseerd eigeel zorgt vervolgens voor een homogene massa.

Pindakaas bij de vis

Als extraatje worden asperges toegevoegd. Ze zijn kort geblancheerd en worden op de grill aan één kant voorzien van een fraaie ruit. "Ze mogen maar heel even op de grill, anders worden ze bitter." De garnituur bestaat uit gefrituurde schorsenerenchips, rucola, blokjes gerookte paling en gebakken shiitake. De chips mogen na het afkoelen overigens niet in de koelkast, aldus Gerrits. "Bewaar ze in een afgesloten doos op kamertemperatuur."

Op dat moment krijgt de meesterkok de indruk dat hij wellicht een betweterige indruk maakt. Dat is niet zijn opzet. "Een meesterkok is niet heilig, hij heeft de wijsheid niet in pacht. Iedereen doet het op zijn eigen manier." En over de beleving van klanten: "Sommige oude mensen bestellen bijvoorbeeld jus bij de vis. Wie ben ik om daar wat van te zeggen? Al willen ze pindakaas, als ze dat lekker vinden, moeten ze dat doen."

Workshop voor patiënten

De werkwijze van Gerrits en zijn collega's vereist betrokkenheid. Er zal geregeld ook in de weekenden en avonden gewerkt moeten worden. Die werkzaamheden hoeven overigens niet per se een commercieel doel te dienen. "Ik heb op zondag wel eens een workshop verzorgd voor nierdialysepatiënten. Laat ik ze zien hoe ze natriumarme gerechten kunnen bereiden, zodat ze daar zelf thuis mee aan de slag kunnen."

Tijd voor het visgerecht (zeebaars) dat tegelijk met Limburgse hoender, een lasagne van gebakken witlof, kip, roompuree en truffelsaus, wordt bereid. De kip is sous-vide gegaard, vacuüm dus, in plastic. Nadat het plastic is verwijderd is het een kwestie van zouten, peperen en licht aanbakken. Daarna volgen de andere handelingen. Er worden 'torentjes' gebouwd van blaadjes witlof afgewisseld met plakjes hoenderfilet. "Wat een hoop werk",

verzucht een deelnemer. Gerrits knikt. "Het voordeel is dat je dit gerecht prima mise-en-place kunt maken. Later kan het eenvoudig worden afgemaakt. Heerlijk mals, je zou niet zeggen dat dit in plastic is gekookt."

Japanse broodkruimels

Het oorspronkelijk geplande visgerecht, dorade gris royal, wordt vervangen door zeebaars. De panade bestaat uit Japanse broodkruimels, boter, hazelnoten en kaas; geblancheerde peultjes en venkel completeren het geheel. De ingrediënten worden fijngemalen en over de vis gestrooid, die daarna in de oven wordt afgebakken. Het nagerecht bestaat uit yoghurtjes voorzien van frambozensaus onder een hoedje van sabayon. De saus bedekt de bodem van het bord, hierop een bolletje yoghurtjes met daaroverheen een mengsel van massa 1 (suiker, eidooier en vanillestokje) en massa 2 (eiwit en suiker).

Door deze substantie met een gasbrander te verhitten wordt het geheel op smaak en op kleur gebracht. Gerrits: "Een leuk gerecht waarmee je mensen zelf aan het werk kunt zetten. Neem van mij aan: iedereen vindt het leuk om zijn eigen gerecht met behulp van de gasbrander van een kleurtje te voorzien."



Lasagne van gebakken witlof en Limburgse hoender

Yoghurtjes met frambozenijs onder een hoedje van sabayon



Zeebaars vergezeld door een zachte saffraansaus

Oudhollands taartje van paling met peperkoek begeleid door een kruidendressing



Weer zelf koken

De jamsessie van Frans Gerrits werd bezocht door koks en managers uit alle delen van het land. Op verzoek van sessieleider Martin Egging van Heinz Foodservice vertelden zij in het kort waar ze werken en hoe ze te werk gaan. Het viel op dat veel aanwezigen werkzaam zijn in keukens die geheel of gedeeltelijk van kant-en-klare producten gebruik maken. Een opvallend groot aantal aanwezigen liet weten in de toekomst weer meer zelf te willen gaan koken. Eén van hen zei: "Assembleren kan goed werken, maar het is prettig als je daarnaast ook zelf gerechten kunt bereiden, zodat je vers koken en convenience kunt afwisselen."

Informatie en menu

Het menu dat Frans Gerrits samen met de deelnemers bereidde is terug te vinden op www.honigprofessional.nl. Klik op de openingspagina rechts op Magazine en bekijk de foto's van de gerechten van 20 mei. Op de site vindt u verder nieuws, tips, technieken en andere recepten voor de professionele keuken. Later dit jaar, in oktober, volgen andere jamsessies.