

Ricard Camarena



Beste groenterestaurant in Valencia



Ricard Camarena Restaurant heeft 1 groene ster voor Duurzaamheid en 2 Michelinsterren en staat op de 8ste plaats van de beste groenterestaurants ter wereld in de We're Smart Green Guide.

Vanaf de opening van zijn 1ste restaurant Arrop in de kustplaats Gandía, is Ricard's filosofie gebaseerd op een zoektocht naar de meest authentieke smaken uit de lokale omgeving, met speciale nadruk op vis en groenten. Ricard, geboren in Barx, een klein dorpje in de Spaanse provincie Valencia, besluit op 25-jarige leeftijd zijn passie en liefde voor muziek en trompet op te geven om zich volledig te wijden aan koken.

Partituren ruilt hij in voor recepten, muzikale composities worden gastronomische en het samenspelen in een band maakt plaats voor koken in teamverband. Om wat geld bij te verdienen tijdens de 2-jarige culinaire studies besluit hij de bar van het openbare zwembad in Barx voor 1 jaar te huren en verwent de gasten met salades en patatas bravas.

Koken met groenten

Ondertussen denkt hij na over zijn eigen kookstijl door zich te verdiepen in de Valenciaanse kookboeken en de lokale producten. Ricard doet geen andere ervaring op bij andere chefs maar leert door te reizen, te lezen en collega's te bezoeken. *"In die periode wilde ik reeds graag met groenten werken. Mijn familie had een kleine buurtwinkel waar veel verse seizoensgroenten*

verkocht werden die rechtstreeks van de lokale boeren kwamen. Ik ben opgegroeid met groenten en heb kennis over de kwaliteit en de omstandigheden waarin ze groeien. Groenten zijn goed voor de gezondheid maar ze zullen het belangrijkste ingrediënt worden want binnenkort zal er waarschijnlijk niet meer voldoende betaalbaar vlees voorhanden zijn voor iedereen. De belangrijkste reden is dat er een oneindige keuze aan groenten bestaat.” In 2004 opent hij zijn eerste eigen restaurant Arrop in Gandia en ontvangt na 2 jaar zijn eerste Michelinster. 4 jaar later wordt het restaurant verkocht en Ricard verhuist naar Valencia waar hij het concept Arrop verder uitwerkt in Hotel Marqués de Caro, in een oud herenhuis uit de 16e eeuw in Valencia. Op 1 oktober 2009, na eindeloze werkzaamheden, opent ‘Ricard Camarena Restaurant’ zijn deuren voor het publiek. In 2012 start hij zijn 2de restaurant Canalla Bistro op alsook Central bar, een traditionele bar in het stadscentrum. Gedurende 6 jaar worden de gasten op de oude locatie verwend. In 2017 verhuist het RC restaurant naar de huidige locatie. Deze prachtige plek maakt deel uit van de gerenoveerde Bombas Gens-fabriek, waar ook een kunst- en cultuurcentrum is gevestigd.

Seizoensproducten

Ricard werkt nauw samen met de regionale boeren waarvan Toni Misiano zijn dagelijkse inspiratiebron vormt. Al jaren trekken ze samen op en slaan zij de handen in elkaar

voor duurzaam ondernemerschap. Toni zorgt voor de meest smaakvolle groenten, Ricard neemt alles af ook de groenten die wat minder mooi ogen. Dankzij het constante klimaat in Valencia is er zowel in de winter als in de zomer een groot aanbod aan verscheidene groenten. “Van november tot mei zijn er artisjokken en groene bonen. In februari komen de eerste aardbeien uit. Het grootste deel van het jaar hebben we hoge temperaturen, enkel januari is een koudere maand. Omdat de zomermaanden te warm zijn start de tomatenteelt begin juli en tot oktober/november zijn er ook courgettebloemen. De seizoenen zijn erg lang.” Hij omschrijft zijn productgerichte keuken als complex wat de smaken betreft. “We gebruiken veel specerijen en kumi of dolderbloesem heeft een intense smaak. Eind oktober worden de groenterestanten gefermenteerd. Enkele jaren geleden hebben we een groep opgestart waar om de samenstelling van smaken bespreekbaar te maken. Verse rode vruchten en groenten zijn zeer aromatisch zonder toevoeging van water. Om het vochtgehalte eruit te halen worden de producten bereid in een snelkookpan zodat het aroma niet verloren gaat. Ik wil de gasten een wow-gevoel laten beleven.” Wekelijks wordt de menukaart aangepast volgens het markt- en oogstaanbod. “We kunnen bepaalde producten 3 tot 5 maanden gebruiken, maar je merkt een kwaliteitswijziging. Daarom is het beter dat we 2 of 3 keer een gerecht aanpassen. De kwaliteit, de smaak

en de textuur veranderen waardoor het in het gerecht ook andere smaken creëert. Wanneer we verse tomaten hebben, maken we een specifiek gerecht. Van zodra het tomatenseizoen afgelopen is, maken we ingemaakte tomaten. Vorig jaar maakten 5.000 kilo geconserveerde tomaten die we in de rest van het jaar in de gerechten gebruiken. We kunnen hierdoor het ganse het jaar met verse producten werken.”

Technieken

In een plantaardige keuken zijn de technieken zoals Japanse of Chinese mede bepalend om het product op verschillende wijze te bereiden. “In de groenteketen is het belangrijk dat je oorsprong en de levensloop van de producten kent om te weten hoe ze op verschillende temperaturen reageren. Het is elke keer anders. We moeten er nog in groeien, ik hoop dat we over een paar jaar hierin verder staan. Ons voordeel is dat we reeds veel plant-based gerechten aanbieden. Onze gasten vragen naar groentegerechten. Een plantaardige keuken is een eerlijke keuken. Het vergt meer technieken, kennis en inspanning. Onze gasten zijn heel tevreden, onze groentenfilosofie is belangrijk in ons restaurant.”

📍 RICARD CAMARENA RESTAURANT

Avenida de Burjassot 54 – Valencia
T 0034 963 355 418
www.ricardcamarena.com





Koude soep van lentegroenten

Voor de koude soep van tomaat en pennyroyal: 2 kg tomaten, 60 g Letern Colatura, 50 g lichte sojasaus, 10 g wilde pennyroyal, 200 g champignons.

Voor de lentegroenten: fijne groene bonen, bloem van courgette, bloem van komkommer, babycourgette, avocado, wilde aardbeien, wilde togetebloemen, Alyssumbloem.

Pureer de tomaten met de overige ingrediënten en vacumeer. Reserveer koel gedurende 12 uur, passeer door een zeef en reserveer. Blancheer de groene bonen 2 minuten in gezouten water en koel terug. Maak een bloemensalade, besprenkel met olijfolie en giet er de koude soep bij.



Gepocheerde tomaat met olijfolievelouté en Za'atar

INGREDIËNTEN: tomatenconcentraat, tomatenpoeder, Za'atar, tomaatbloem, tomaatolie, basilicumkers, olijfolie-flatbread, ingemaakte groene tomaten, zwarte peper, broodcroutons.

Voor de velouté van olijfolie:

300 g groentebouillon, 250 g olijfolie, 60 g maïszetmeel, 20 g sausstabilisator, 200 g plantaardige yoghurt, 10 g zout.

Voor de gepocheerde tomaat:

150 g plantaardige margarine, 300 g half opgelegde tomaten, 150 g olijfolie.

Breng de bouillon aan de kook en voeg de olie toe met de stabilisator en het maïszetmeel. Meng goed, haal van het vuur en als het afgekoeld is voeg yoghurt en zout toe. Meng goed en reserveer. Smelt de margarine en bedek de tomaten ermee. Laat 3-4 uur koken op laag vuur. Reserveer. Lepel het tomatenconcentraat op de bodem van het bord en verdeel er de warme tomaten over. Bedek met witte saus en garneer met de overige componenten. Serveer met flatbread, olijfolie afgewerkt met ingemaakte groene tomaten.



Biologische babyartisjokken, tijgernoten en vijgenblad

INGREDIËNTEN: geroosterde zonnebloempitten, zonnebloemblaadjes, ingelegde cat's claw.

Voor de ingelegde babyartisjokken: 6-8 babyartisjokken.

Voor de tijgernotenmelk: 200 g tijgernoten, 300 g water, 2,5 g citroensap, 0,8 g zout.

Voor de vijgenbladolie:

100 g vijgenbladeren, 300 g zaadolie.

Marineer de artisjokken met olijfolie en zout. Week de tijgernoten in water gedurende 12 uur. Laat uitlekken en ververs het water, 300 g, nogmaals. Mix in een keukenmachine tot een zachte zijdeachtige textuur. Passeer door een zeef en voeg de overige ingrediënten toe. Bewaar luchtdicht. Reinig de bladeren en breng aan de kook in water. Koel terug. Mix 10 minuten met de olie op 85°C. Werk de artisjokken af met de olie en de overige componenten.



Witte asperges, amandelsoep en kustkruiden

INGREDIËNTEN: ijskruid, voorjaarspronkridder, groene amandelen, ingelegde korst van groene amandel, korianderzaadjes, zoete amandelolie, opgelegde dikke witte asperges.

Voor de koude amandelsoep: 200 g marcona-amandelen, 300 g water, 2,5 g geroosterd brood, amazake, 3 g aspergeshoyu, 0,8 g zout.

Voor de saus van kustkruiden: 100 g oesterblad, 40 g zuring, 100 g vogelmuur, 60 g tuinkers, 30 g peterselie, 40 g olijfolie, 20 g citroensap.

Week de amandelen 24 uur in water. Laat uitlekken en voeg de 300 g water toe. Mix en zet 12 uur koel. Mix tot een zijdeachtige textuur, zeef en voeg de overige ingrediënten toe. Reserveer luchtdicht. Mix alle ingrediënten voor de saus, passeer door een zeef en reserveer. Snijd en bereid alle bloemen, kruiden en groenten. Leg de gesneden asperges op bord, garneer en werk af met amandelsoep en amandelolie.



Gebakken aubergine met miso en honing

INGREDIËNTEN: gecarameliseerd bladerdeeg, nigellazaadjes, gehydrateerde basilicumzaadjes.

Voor de aubergine: 2 aubergines, olie.
Voor het ijs van gebakken aubergine: 500 g sap van gebakken aubergine, 100 g pure rietsuikerhoning, 30 g auberginemiso, 220 g havermelk, 12 g ijsroomstabilisator.

Voor het aubergine-witloofschuim: 250 g havermelk, 250 g haverroom, 30 g suiker, 10 g vanille, 12 g auberginemiso, 20 g witloofzaadjes.

Voor de vinaigrette van pure rietsuikerhoning: 100 g rietsuikerhoning, 40 g sherryazijn, 40 g auberginemiso.

Halveer de aubergines en bak ze in hete olie gedurende 7 minuten aan elke kant. Houd het kookvocht apart. Neem het sap van de gebakken aubergines, meng met de overige ingrediënten en verwarm tot 84°C. Laat 6 uur rijpen en turbineer. Meng alle ingrediënten voor het schuim en laat 12 uur koel infuseren. Mix en vul een sifon. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette. Pel de gebakken aubergines en glaceer met de vinaigrette. Dresseer alles harmonieus op bord.