



Barbecue technieken in de professionele keuken

Barbecueën is veel meer geworden dan hamburgers bakken op de grill. (Her)ontdek in dit artikel enkele basistechnieken op de barbecue.

U heeft het waarschijnlijk al gemerkt, maar barbecueën is veel meer geworden dan het bakken van hamburgers op een grill. Het geeft een extra smaakdimensie aan veel meer dan alleen vlees. (Her) ontdek in dit artikel enkele basistechnieken op de barbecue. Het is ongelooflijk wat u kan doen met een barbecue!

We ervaren vijf basismaken: zoet, zout, zuur, bitter en umami. Dit worden de basismaken genoemd, omdat andere smaken bestaan uit combinaties van deze smaken en aroma's, maar de smaak van barbecue valt niet in te delen. Men zou het kunnen definiëren als de zesde basissmaak. De barbecuesmaak komt steeds vaker voor in de gastronomie en wordt gebruikt als een echte smaakmaker. Chefs zijn altijd op zoek naar een totaalervaring van complexe smaken, ongeacht de kookstijl. Gearomatiseerde gerechten met kruiden en specerijen kunnen deze ervaring versterken, maar u kunt ook de smaak van barbecue toevoegen aan gerechten.

Houtskool of briketten?

De barbecuespecialisten zijn verdeeld: enerzijds heb je de briketliefhebbers, anderzijds een groep die zweert bij houtskool.

Briketten:

- zijn samengeperste stukken houtskool;
- komen trager op temperatuur;
- blijven langer gloeien.

Houtskool:

- brandt heter, sneller en schoner.

De smaak wordt vaak in het hout gezocht, in de Hickory, Mesquite en andere smaakmakers. Maar de wetenschap vertelt ons dat de echte smaak niet in de briketten noch in de houtskool zit... maar in het vet dat smelt en op de kolen terecht komt, samen met vleessappen. Dit veroorzaakt een rookontwikkeling die op zijn beurt zorgt voor de typische barbecuesmaak. Het gaat dus niet zozeer over wat de beste brandstof is, maar hoe we de barbecuesmaak het beste kunnen gebruiken in de keuken.

Verschil tussen roken en barbecueën?

Waar rook is, is smaak! Rook afkomstig van hout zorgt voor rijke, gelaagde smaken. Tijdens het roken is er geen reactie tussen afdrupend vet en vleessappen en hete kolen. Die smaak is dan ook anders. Op de barbecue kan u rooksmaken creëren wanneer u hem als rookoven gebruikt. Door indirect grillen kan u grote delen voedsel op lage temperatuur roken en garen.

Enkele musts om meer uit uw barbecue te halen:

1. FOND VAN BARBECUE

Om een barbecuefond te maken roostert u een ossenstaart op de barbecue. De typische barbecuesmaken worden door het vlees opgenomen. Het bouquet garni zorgt voor een frisse touch in de fond, het vlees voor het barbecue-aroma. Kortom: een geweldige basis voor uw creativiteit. 'Waar rook is, is smaak!'

2. SMOKEY CREAM

Voor het infuseren van room met rook gebruikt u het beste 'rookmot' (rookmeel) die u op de hete kolen strooit. Doe de room in een bakje en plaats op het rek waar anders het vlees ligt. Sluit de klep van de barbecue, anders verlies je veel smaken en geuren. De vetten in de room worden de dragers van de rookmaak. Smokey cream, room geïnfuseerd met rook, gebruik je in warme bereidingen zoals sauzen, soepen en gratins.

3. ROKEN MET HOEI

Het roken met hooi geeft een extra dimensie aan je product. De kunst is om de rookmaak met finesse toe te voegen, zodat hij niet overheerst. Voor een subtiele rookmaak is kort roken cruciaal. Leg hooi op de barbecue met het product en sluit de barbecue meteen. De rookontwikkeling zorgt ervoor dat de smaak van het hooi langzaam in het product trekt.

4. VLEES EN VIS INDIRECT GRILLEN

Vlees en vis zijn niet weg te denken van de barbecue. In deze 'picanha' geven de verkoolde vleessappen het rundvlees de echte barbecuesmaak. Ook grotere stukken vis en vlees kan je perfect indirect grillen. Leg ze zo ver mogelijk van de directe stralingswarmte. Door de ventilatieopening kan je de temperatuur beheersen. Indirect grillen is ideaal om op een lage temperatuur te garen.

5. EFFICIËNT VLEES BARBECUEËN

Het voorgaren van vlees heeft een groot voordeel: je bereikt de gewenste kerntemperatuur zonder dat de korst buitenkant uitdroogt of verbrandt en aan de binnenkant nog rauw is. Dit is de aangewezen techniek om efficiënt te werken. Zo kan je bv. spare ribs snel en perfect sappig uitserveren. Gaar de ribbetjes voor in een warmwaterbad op 67 °C (ca. 36 u). Dit zorgt voor de ideale balans tussen smaak, textuur en temperatuurbereiding. Bij veel vleessoorten, trouwens!

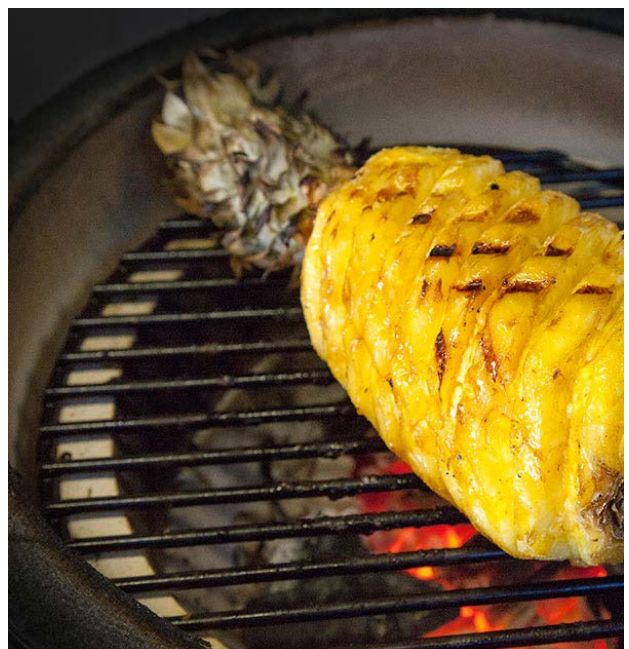
6. GROENTEN EN FRUIT OP DE BBQ

Groenten en fruit die in de klassieke oven bereid zijn, hebben vaak een neutrale smaak. Je moet ze nog op smaak brengen met kruiden en specerijen. Op de barbecue worden er meteen al karaktervolle smaken en structuren gecreëerd. Denk maar aan gepofte aubergine, gegrilde ananas of geroosterde bloemkool: dan is de barbecue dé smaakmaker!

MEER INSPIRATIE

Geïnteresseerd in het verkennen van nieuwe BBQ-paden? Ontdek je barbecuevaardigheden met deze nieuwe recepten en ervaar de smokey-smaken uit de eerste hand. Het recept voor rump cap (picanha) brengt je naar Latijns-Amerika. Hot hot hot!

Of ga voor een vegetarisch gerecht en leer hoe je met groenten op de barbecue omgaat. Leer bovendien waarom je vis moet pekelen voordat je het gaat grillen en ontdek hoe je een toetje op de barbecue maakt. Met ons recept op basis van Debic Crème Brûlée creëer je in een mum van tijd een fantastische broodpudding.





Geroosterde knolselder met crème van look, bladselderroomsaus en kappertjes

Vegetarisch barbecueën is helemaal van de tijd. Bereid groenten op dezelfde manier als vlees of vis en u zal zien dat u met bijvoorbeeld met een knolselder prachtige bereidingen kan maken. Houdt de temperatuur van uw barbecue op 180 °C zodat u als het ware een oven creëert met de smaak van houtskool. Belangrijk is dat de knolselder voorgedroogd wordt in water met zout en dat u deze iedere 10 minuten arroseert met de miso en de Debic Bakken & Braden, dit zorgt voor de mooie umami smaak.

BEREIDING

Geroosterde knolselder

Was de knolselder goed zodat er geen zand meer aan zit en gaar in water met zout gedurende 90 minuten. Meng de miso samen met de Debic Bakken & Braden. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de knolselder bruin in een gietijzeren pan op de barbecue en smeer om de 10 minuten in met het misomengsel.

Crème van look

Rooster de look op de barbecue en haal de pulp eruit. Breng over in de blender en voeg de Debic room 35% toe. Cutter fijn en breng op smaak met zout. Wrijf de crème van look door een fijne zeef.

Bladseldersaus

Schil de knolselder en snijd in gelijke stukken. Meng met de Debic Bakken & Braden. Breng over in een gietijzeren bak en rooster de knolselder op de barbecue. Schep regelmatig door zodat alles gelijkmatig gaart. Cutter de gare knolselderij samen met de groentefond fijn in de blender en zet opzij. Breng de Debic Culinaire Original aan de kook en reduceer totdat deze bindt. Cutter de room samen met de bladselder en de kruiden fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef en zet opzij. Voeg beide componenten samen en kook in tot een mooie saus en breng eventueel op smaak met zout.

Selderolie

Mix alle ingrediënten in de blender gedurende 30 minuten. Passeer door een fijne doek en breng over in een spuitflesje.

OPBOUW

Snij de knolselder in plakken en dresseer op de borden. Kruid af met maldonzout. Spuit de crème van look erop en werk af met de kappertjes en bladselder. Warm de saus op en dresseer deze naast de knolselder. Werk af met druppels olie.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Geroosterde knolselder

1 knolselder
100 ml **Debic Bakken & Braden**
50 g miso
zout

Crème van look

200 g look
100 ml **Debic Room 35%**
zout

Bladseldersaus

Basis

500 ml groentefond
200 g selder
50 ml **Debic Bakken & Braden**

Room

500 ml **Debic Culinaire Original 20%**
20 g peterselie
30 g bladselder

Selderolie

400 ml zonnebloemolie
100 g bladselder

Garnituur

100 g kappertjes
10 g bladselder
10 g maldonzout



Gegrilde zeebaars met chorizoroomsaus, crème van gerookte maïs, polenta en gepofte paellarijst

Zeebaars is een vis die heel gemakkelijk op de barbecue te bereiden is. Wij hebben de vis eerst kort gepekeld zodat deze een aangename structuur krijgt en gemakkelijker te grillen is. Vooral de saus is belangrijk in dit gerecht. Het is geen standaard saus en vergt wat tijd maar de explosie van smaak is het zeker waard.

BEREIDING

Zeebaars

Ontdoe de zeebaars van de graten en laat 30 minuten in het pekelbad liggen. Spoel na met water en dep goed droog.

Polenta

Meng het water met zout en zet apart op kamertemperatuur. Kook de polenta in het water met de Debic Culinaire Original gedurende ongeveer 10 à 15 minuten totdat de polenta los laat van de zijanten (afhankelijk van de polenta dus lees de verpakking goed). Voeg de boter toe en breng op smaak met zout. Rol strak op in 3 lagen plastic folie tot een worst en koel terug.

Crème van gerookte maïs

Rook de maïs op de barbecue gedurende 1 uur. Cutter de gerookte maïs fijn met de Debic room 35% en monteer met de boter. Breng op smaak met het limoensap, limoenzestes en zout. Wrijf de crème door een fijne zeef.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Zeebaars

10 zeebaarsfilets
1 l water
60 g zout

Polenta

60 g polenta, voorgekookt
120 ml water
120 ml **Debic Culinaire Original 20%**
50 g boter
50 ml **Debic Bakken & Braden**

Crème van gerookte maïs

1 kg maïskorrels, diepgevroren
500 ml **Debic Room 35%**
100 g boter
2 limoenen
zout



Chorizo roomsaus

Gril de langoustinekoppen op de barbecue en voeg deze toe aan de schaaldierenfond. Laat gedurende 30 minuten infuseren op laag vuur. Passeer door een fijne zeef. Was de aardperen goed en meng met de Debic Bakken & Braden. Rooster op de barbecue op 180 °C. Cutter de aardperen samen met de fond fijn in de blender, passeer door een zeef en zet opzij. Fruit de chorizo, ui en look aan in de Debic Bakken & Braden. Voeg de Debic Culinaire Original en de saffraan toe en laat gedurende 30 minuten infuseren. Passeer door een fijne zeef en zet opzij. Voeg beide componenten samen en kook in tot een mooie saus en breng eventueel op smaak met zout (er is weinig tot geen zout nodig omdat de smaken al erg geconcentreerd zijn).

Gepofte paellarijst

Breng de visbouillon met de look, gerookt paprikapoeder en saffraan aan de kook. Haal van het vuur en laat afgedekt infuseren gedurende 30 minuten. Passeer door een zeef en kook de rijst in de bouillon. Giet af en droog op 60 °C gedurende 6 uur. Verwarm de rijstolie tot 200 °C en pof de rijst. Laat uitlekken op keukenpapier.

Garnituur

Snijd de chorizo in brunoise en bak in een pan. Laat uitlekken op keukenpapier.

OPBOUW

Gril de zeebaars een paar minuten aan de huidzijde en kruid af met zout naar smaak. Rooster de babymaïs op de barbecue. Verwarm de gerookte maïspuree en dresseer op de borden. Snijd de polenta in stukken van gelijke grootte en bak deze de Debic Bakken & Braden. Werk de borden af met de saus, rijst, chorizo en borage cress.

Chorizo roomsaus

Basis

500 ml schaaldierenfond
100 g langoustinekoppen
100 g aardpeer
50 ml **Debic Bakken & Braden**

Roomsaus

500 ml **Debic Culinaire Original 20%**
1 witte uit, gesneden
2 tenen look, gesnipperd
150 g chorizo, in gelijke stukjes gesneden
0,5 g saffraan

Gepofte paellarijst

125 g basmati rijst
250 ml visfond
1 teen look
½ eetl gerookt paprikapoeder
0,5 g saffraan
500 ml rijstolie

Garnituur

150 g chorizo
10 baby maïs
borage cress



Broodpudding van suikerbrood met mango

Een verrassende techniek voor broodpudding met Debic Crème Brûlée op de barbecue die super gemakkelijk te bereiden is. Het suikerbrood kan ook vervangen worden door een ander soort brood zoals bijvoorbeeld brood dat over is van de dag ervoor. Varieer hiermee door de mango te vervangen door appel en rozijnen of voeg chocolade calllets toe.

BEREIDING

Broodpudding

Snijdt het suikerbrood in plakken van 3 cm en plaats in een passende bak. Overgiet met de Debic Crème Brûlée en wentel het suikerbrood er doorheen. Laat een nacht afgedekt in de koeling staan. Vul potjes met stukjes suikerbrood en mango, druk stevig aan met een lepel. Werk af met een laagje Debic Crème Brûlée en bewaar in de koeling tot gebruik.

Mango met chocoladesaus

Verwarm de Debic Crème Brûlée en voeg de mangopuree en witte chocolade toe. Meng tot alle ingrediënten opgelost zijn. Laat afkoelen, breng over in een spuitzak en vul de potjes.

OPBOUW

Verwarm de barbecue tot 180 °C en plaats de broodpudding op de barbecue. Gaar gedurende 15 à 20 minuten totdat deze mooi bruin gekleurd zijn. Laat 5 minuten afkoelen en bestrooi de potjes met suiker. Brand af met een gasbrander. Dresser de mangosaus ernaast en werk af met de gedroogde mango en de atsina cress.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Broodpudding

1		Debic Crème Brûlée Bourbon
1 ½		suikerbrood
1		mango

Mango met chocoladesaus

500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon
200	g	mango puree
150	g	witte chocolade
30	g	gedroogde mango atsina cress

Latin BBQ

Tom Van Meulebrouck
Debic Culinaire Adviseur, Global



BEREIDING

Picanha

Wrijf het vlees in met zout en peper. Gaar de picanha op speciaal houtskool van de quebrachoboom. Met deze houtskool kun je de temperatuur van de barbecue zeer goed afstellen. Daardoor is het mogelijk om het vlees op zeer lage temperaturen en daarmee langzaam te garen. Gaar op een kern van 54 °C gedurende circa twee uur. Laat het vlees rusten en trancheer à la minute.

Feijão

Laat de bonen een nacht wellen in ruim voldoende water. Kook in een snelkookpan gedurende 20 à 30 minuten. Rooster de gedroogde pepers in een droge pan en laat wellen in lauwwarm water en verwijder de zaadlijsten. Laat de bonen uitlekken. Zweet de ui en knoflook aan. Voeg de bonen, tijm, laurier, pepers en bouillon toe en breng aan de kook. Mix alles, behalve de boter, samen in de thermoblender op 90 °C en breng op smaak. Passeer door een fijne zeef en bewaar tot gebruik.

Crème van gerookte maïs

Rook de maïs in een rookoven gedurende minimaal een uur. Cutter fijn met de Debic Room 35% en monteer met de boter. Breng op smaak met limoensap, limoenezestes en zout. Passeer door een fijne zeef.

Eetbare houtskooltjes

Schil de cassave met een dunschiller en snijd in gelijke plakken. Vermeng de inktvisinkt met de ossenstaartbouillon en kook de cassave hierin gaar gedurende 20 à 30 minuten.

Salsa verde

Rooster voor de salsa verde het sesamzaad en korianderzaad in een droge pan. Pof de knoflook gedurende 20 minuten in de oven op 200 °C. Blancheer de kruiden kort en cutter fijn met de rest van de ingrediënten. Passeer door een fijne zeef.

Avocado cannelloni

Ontdoe de avocado's in hun geheel van de schil en bewaar in de vriezer om gemakkelijk te kunnen snijden en om verkleuring te voorkomen. Snijd dunne plakken van de bevroren avocado op de Japanse mandoline en leg dakpansgewijs op slagersfolie. Draai de overige ingrediënten en de resterende avocado op tot een zachte crème en bewaar in een spuitzak. Spuit de crème bovenop de avocado en rol op. Snijd de rode ui op de mandoline en marineer in het limoensap. Blaker de paprika zwart en verwijder het vel. Snijd in fijne julienne.

OPBOUW

Verwarm de bonencrème, monteer op met de boter en maak een spiegel op de plank. Trancheer het vlees en leg bovenop de bonenpuree. Verwarm de kooltjes in het vocht en dep droog. Verwarm de maïscrème en werk verder af met de avocadorol, de palmharten, de rode ui, de paprika en de microkoriander.

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Picanha

2000 g runderstaartstuk
20 g zout
1 g zwarte peper

Feijão

800 g zwarte bonen gekookt
100 g boter
1 Pasilla peper gedroogd
2 Chipotle peper gedroogd
1 knoflookteen
100 g ui
300 ml ossenstaartbouillon
1 laurierblad
5 takje tijm

Crème van gerookte maïs

1000 g maïs
200 ml Debic Room 35%
100 g boter
2 limoenen
12 g zout

Eetbare houtskooltjes

800 g cassavewortel
1000 ml water
25 g inktvisinkt
25 g zout

Salsa verde

150 g tomatillo
100 g koriander
100 g pistachenoten
100 g jalapeño peper
30 g sesamzaad
20 g korianderzaad
35 g platte peterselie
2 knoflookbollen
2 limoenen
20 g zout

Avocado cannelloni

3 avocado's
200 g verse roomkaas
100 g salsa verde

Garnituur

5 palmharten
1 rode puntpaprika
1 rode ui
1 limoen
1 microkoriander