

 **BORA**

SPEINLE WITZIG MANN LAFFER SENN

Sterren-
gerechten uit
de stoomoven

Recepten
voor de
BORA X BO

GRÄFE
UND
UNZER

Inhoud

VOORWOORD

- 7 Er waren eens vier topkoks en een stoomoven

KOKEN ALS EEN PRO

- 11 Bekroond! De Duitse sterrenkeuken

HET BETERE KOKEN

- 14 Stoomgaren: met stoom voor meer smaak.
- 16 Garen met hetelucht: vele bereidingsmogelijkheden.
- 17 Combistoom: hetelucht met stoom.
- 18 Sous-vide koken: aromatisch met behoud van voedingsstoffen.
- 20 De BORA X BO: een van de besten.
- 22 Stoomoven in plaats van de X BO? Dat kan ook!
- 24 Instellingen en gaarmethodes

RECEPTEN

- 28 JOHANN LAFER
- 30 Portret: Johann Lafer – de kunst van de eenvoudige keuken

96	ANDREAS SENN
98	Portret: Andreas Senn – de toegankelijke sterrenkok
158	CORNELIUS SPEINLE
160	Cornelius Speinle – kookkunst die mensen samenbrengt
232	ECKART WITZIGMANN
234	Portret: Eckart Witzigmann – de kok van de eeuw
296	Register
306	Colofon

BELANGRIJKE INFORMATIE

NAAR DE KOKSMUTS



Sommige recepten en de bereidingsstappen daarbij zijn met het symbool van een koksmuts voorzien. Daarnaast staat een verwijzing naar enkele van de vele beschikbare automatische of speciale programma's waarmee de BORA X BO het de kok gemakkelijker maakt. In de automatische programma's zijn de ideale gaartemperatuur en het vochtpercentage voor een hele reeks van bereidingsstappen al vooraf ingesteld. En met speciale programma's zoals 'Deeg laten rijzen' of 'Drogen' zijn ook de toepassingen die meer tijd kosten verwerkt, zodat je je aan andere dingen kunt wijden.

VOOR ELKE DAG

In de sterrenkeuken is een optimale presentatie van de exclusieve gerechten belangrijk. Dat bewijzen de foto's bij de recepten! Maar in het dagelijks leven, zonder 6-gangenmenu, mag er best wat meer op het bord. Daarom zijn de meeste recepten voor grotere porties berekend.



Er waren eens vier topkoks en een stoomoven ...

... dat zou het begin kunnen zijn van een mooi verhaal. Of van een heel bijzonder kookboek. Bij BORA hebben we voor het laatste gekozen. Het resultaat heeft u nu in handen: een heel boek vol met recepten, ontwikkeld door vier topkoks. Een heerlijke bron van inspiratie – en het mooiste bewijs dat je ook thuis op sterrenniveau kunt koken. Met BORA is dat meteen veel eenvoudiger!

Het begon allemaal met een idee van de oprichter en CEO van BORA, Willi Bruckbauer: 'Hoe zou het zijn als we topkoks eens zouden vragen om bijzondere creaties voor de nieuwe stoomoven BORA X BO te ontwikkelen? Maar het moeten wel recepten zijn die iedereen thuis kan maken!' Zo gezegd, zo gedaan. Maar liefst vier van de grootste meesters van het vak waren enthousiast. Johann Lafer en Eckart Witzigmann, twee absolute topkoks van de eerste garde, creëerden voor de BORA X BO een nieuwe versie van de klassiekers uit hun topjaren. En daarnaast twee jonge topkoks die ook al een ster hebben verdiend: Cornelius Speinle en Andreas Senn. Met hun creatieve ideeën bieden zij een interessant tegenwicht tegen de klassiekers.

Bij BORA vonden we het enorm inspirerend om over de schouders van deze pro's mee te kijken. Tegelijkertijd was het natuurlijk ook spannend om te zien hoe zij met de BORA X BO aan de slag gingen. En ja, als we heel eerlijk zijn, voelden we ons vereerd door de lof van deze topkoks voor onze oven!

Maar nu bent u aan de beurt: ga op de volgende pagina's op ontdekkingsstocht door de sterrenkeuken. Laat u inspireren door de meesters van het vak en kook thuis op sterrenniveau. Zelfs als u daarvoor misschien geen ster van de 'Guide Michelin' krijgt: u bent verzekerd van de complimenten van iedereen bij u aan tafel.

We wensen u veel plezier bij het lezen en ontdekken, bij het koken en het samen genieten van het resultaat!

Stoomgaren: met stoom voor meer smaak.

Stomen is een zeer gezonde bereidingswijze waarbij de vitaminen en mineralen behouden blijven. Omdat de ingrediënten niet in het water liggen, blijven smaak en voedingsstoffen optimaal behouden, maar ook de kleur, de vorm en structuur. Vet toevoegen is niet nodig. Ook dat past helemaal in het concept van gezond en bewust koken.

Bij stoomgaren wordt het voedsel in een grote roestvrij stalen stoommand geplaatst en stroomt er van alle kanten hete stoom omheen. De gaar-temperatuur bedraagt maximaal 100°. Met deze bereidingswijze zien groenten er nog smakelijker uit omdat ze hun vorm en kleur behouden. Een met stoom gegaard gerecht ontwikkelt daarnaast een heerlijk eigen aroma. En omdat er in stoom niets aanbrandt of overkookt, kunt u zich in alle rust met de rest van de maaltijd of met de gasten bezighouden.

Over het water in de stoom

Er geldt maar een regel bij stoomgaren: wat je in een pan kunt koken, kan ook met stoom. Dat kan dus met alle soorten groenten, van asperges tot en met spinazie, met bijgerechten als rijst en aardappelen en veel vis- en vleessoorten. Voor het perfecte resultaat moet de stoomoven altijd worden voorverwarmd; tenzij je tussendoor iets moet laten afkoelen als er voor de volgende bereidingsstap lagere temperaturen zijn vereist. De gaartijden zijn over het algemeen hetzelfde als bij de bereiding in de pan. Groenten en deegwaren die u later in stoom wil 'oppiepen' of opwarmen, kun je beste eerst 'al dente' stomen.

Voorzichtig met kruiden

Als je met stoom kookt, hoef je minder zout en kruiden toe te voegen omdat het eigen aroma van het gerecht beter tot zijn recht komt. Daarom zijn er minder kruiden nodig. Voeg kruiden en boter liefst pas na het stomen toe. Om gerechten te aro-

matiseren, kun je groenten, kruiden en specerijen ook in een stoommand boven het gerecht plaatsen. De in de stoom opgeloste aroma's druipen dan over het gerecht en geven het een intensief aromatisch aroma.

Stomen op meerdere niveaus

In hete stoom kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd op drie niveaus garen omdat er nauwelijks sprake is van een ongewenste smaakoverdracht. Het is ook mogelijk om tijdens het kookproces afzonderlijke ingrediënten of gerechten, afhankelijk van hun kooktijd, te verwijderen of toe te voegen. Zo heeft alles uiteindelijk de perfecte 'bite'!

Voor de voorraad

Veel groenten kunnen ook uitstekend worden ingevroren als je ze eerst blancheert. Blancheer de groente enkele min. bij 100° / 100 % vochtigheid en schrik ze daarna met ijswater af. Na het uitlekken kan de groente in porties in geschikte zakjes of bakjes worden ingevroren en bewaard. Zo zijn groenten meerdere maanden houdbaar.



Een andere stoomoven in plaats van de X BO?

Dat kan ook!

Hebt u geen BORA X BO, maar een conventionele stoomoven? Geen zorgen: ook daarmee kunt u de recepten uit dit boek bereiden. Hoewel ze door topkoks met en voor de BORA X BO zijn ontwikkeld, lukt het met de volgende tips net zo goed met elk ander apparaat!

De ideale gaartemperatuur

Vergeleken met conventionele stoomovens, kan de BORA X BO met iets minder warmte toe. Dat komt doordat de hete lucht met hoge snelheid circuleert en zo sneller op het gerecht wordt overgebracht. Misschien is dit effect al bekend van de sauna: zwaai je met een handdoek, dan circuleert de lucht sneller en voelt het nog heter aan.

Bij de recepten in dit boek hebben we het temperatuurverschil ingecalculeerd. Bij gebruik van een stoomoven moet de in de recepten aangegeven temperatuur met 10–20° worden verhoogd. Bij temperaturen van minder dan 100° en bij het stomen is het niet nodig om de temperatuur te verhogen. Dan kunt u de aanwijzingen in het recept precies volgen.

Het perfecte vochtigheidspercentage

Het in onze recepten aangegeven vochtigheidspercentage kunt u 1:1 ook in een conventionele stoomoven aanhouden. Aangezien de afmetingen van de waterreservoirs van stoomovens verschillen, is het verstandig om van tijd tot tijd te controleren of er nog voldoende water in de waterlade of het waterreservoir zit. Dit geldt met name voor langere kooktijden van meer dan een uur of grote kookhoeveelheden.

Als de X BO-recepten negatieve vochtigheidswaarden vermelden, moeten conventionele stoomovens worden omgeschakeld naar de heteluchtstand (0 %

vochtigheid) en moet de ovendeur regelmatig worden geopend zodat het vocht uit de oven kan ontsnappen.

Als de gerechten volgens het recept moeten worden gegratineerd of gebakken bij een vochtigheidspercentage van ~100 %, dan lukt dit met een conventionele stoomoven door aan het eind van het kookproces de grilfunctie in te schakelen. Gebruik daarvoor de in het recept aangegeven instelling voor de temperatuur.

De optimale gaartijd

Vergeleken met de gaartijden in conventionele stoomovens worden er in dit boek kortere kooktijden aangegeven. Dat komt doordat de BORA X BO de warmte sneller overbrengt. Houd voor andere ovens iets langere tijden aan. Begin met de aangegeven tijd en verleng deze beetje bij beetje tot het gewenste resultaat is bereikt. Met wat ervaring wordt je daar steeds handiger in. Trouwens: de tijden die we aangeven zijn zonder voorverwarmen! Breng de oven eerst op de gewenste temperatuur voordat u de klok instelt. Als er voor de verschillende bereidingsstappen verschillende instellingen nodig zijn, moet u de X BO zo nodig tussentijds af laten koelen.

Automatische en speciale programma's

En hoe zit het met de vele automatische en speciale programma's? Daarmee maakt de BORA X BO stoomoven het leven een stuk gemakkelijker, dat is

zeker! Maar het kan ook op de traditionele manier. Enkele voorbeelden:

Steriliseren: Steriliseer de glazen potjes door ze gedurende enkele minuten in een pan met water te koken.

Chocolade smelten: Dat gaat ook met een heetwaterbad. Pas daarbij wel op dat er geen waterspetters in de chocolade terechtkomen.

Deeg laten rijzen: Laat het deeg afgedekt met een doek op een warme plaats rijzen en reken wat meer tijd voor het rijzen.

Drogen: Stel de temperatuur op 40° (hete lucht) in en laat de ovendeur op een kier geopend zodat het vrijkomende vocht kan ontwijken. Het drogen kost op deze manier wel heel veel tijd!

Op de volgende pagina's volgt een tabel met gedetailleerde informatie over de bereidingsmethodes en de temperatuur- en vochtigheidsinstellingen.



Luchtig de hoogte in

Goudbruin en luchtig – soufflés zoals de aardappel-kaassoufflé (zie p. 250) lukken dankzij de automatische programma's perfect met de BORA X BO.

Bereidingstijd: 55 min.
Wachttijd: 3 dagen
Kooktijd: 2 uur en 30 min.
4 personen

Voor het zuurgebraad

100 g wortels
200 g knolselderij
60 g prei
2 teentjes knoflook
4 takjes tijm
1 biologische sinaasappels
1 el jeneverbessen
1 el zwarte peperkorrels
750 g rode wijn
250 g rode wijnazijn
3 laurierblaadjes
100 g ruwe rietsuiker
1 reebout van 1,2–1,5 kg
(uitgebeend)
3 el boterolie
natuursout of zeezout
versgemalen peper
2 el tomatenpuree
2 el cranberry's (uit pot)

Voor de aardappelknoedels

1 kg grof zeezout
900 g kruimige aardappelen
50 g boter
3 eierdooiers (M)
75 g aardappelzetmeel
natuursout of zeezout
nootmuskaat
Bloem om het werkblad te
bestuiven

Voor overige ingrediënten
ombladeren a.u.b. →

Zuurgebraad van wild met aardappelknoedels

ZUURGEBRAAD VAN WILD

1. Schil de wortel en selderij, maak de prei schoon en was grondig, snijd vervolgens alles in stukjes ter grootte van een walnoot. Pel de knoflook en hak in grove stukken. Was de tijm en schud droog. Spoel de sinaasappel af onder heet water, droog af en rasp de schil. Stamp de jeneverbessen fijn in een vijzel, kneus de peperkorrels.

2. Doe de wijn, azijn en 250 g water in een geschikte pan. Voeg de schoongemaakte ingrediënten, het laurierblad en de suiker toe, breng alles aan de kook en laat afkoelen. Dep het vlees droog met keukenpapier en leg het in de afgekoelde marinade. Laat het 2–3 dagen in de koelkast marinieren en draai het twee tot drie keer om.

3. Haal het vlees op de dag van bereiding uit de pan en laat het goed uitlekken. Giet de marinade door een zeef en vang de bouillon op. Verwarm de boterolie in een braadpan van geschikte grootte, bak het vlees aan alle kanten bruin en breng op smaak met zout en peper. Haal het vlees uit de pan en zet opzij.

4. Doe de gemarineerde groenten in de hete pan en braad ze 8–10 min. aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak onder roeren mee. Giet de opgevangen bouillon erbij en leg het vlees bovenop de groenten. Smoor alles in de BORA X BO (150 °/0% vochtigheid) gedurende 2–2,5 uur tot een kerntemperatuur van 90°. Neem het vlees vervolgens uit de pan, leg het op de stoombak en laat de BORA X BO afkoelen tot 50°. Schuif het zuurgebraad weer in de oven en houd het warm tot het gerecht wordt opgediend.

5. Giet het smoorvocht uit de braadpan door een zeef in een andere pan. Laat op matig vuur gedurende 5–8 min. inkoken tot het een romige consistentie heeft. Verfijn de saus met de cranberry's en breng op smaak met peper en zout.

AARDAPPELKNOEDELS

6. Leg een bakmat op de stoombak en bestrooi deze met het zeezout. Was de aardappelen onder stromend water en maak ze, indien nodig, schoon met een groenteborstel. Leg ze vervolgens ongeschild op het zout. Schuif de bakplaat ongeveer 45 min. voordat het vlees gaar is in de BORA X BO en bak de aardappelen tot ze gaar zijn. Haal uit de pan en laat iets afkoelen.





7. Snijd de aardappelen doormidden, doe ze met de gesneden kant naar beneden in de aardappelpers en druk ze door. Haal vervolgens de schil uit de pers. Druk de aardappelen een tweede keer door de aardappelpers en vang ze op in een kom. Zo krijgt het deeg een fijne, gladde consistentie.

8. Smelt de boter in een kleine pan. Klop de eierdooiers op in een kom en voeg deze toe aan de aardappelen, verdeel het aardappelzetmeel erover en giet de gesmolten boter erbij. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met 1 theelepel zout en vers geraspte nootmuskaat. Vorm het aardappeldeeg op een met bloem bestoven werkblad tot een rol van ongeveer 5 cm dik en snij deze in 10 tot 12 gelijke stukken. Kneed de stukken met vochtige handen tot ronde knoedels.

9. Breng in een grote, ondiepe pan een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook. Doe de knoedels erin en zet het vuur laag. Laat de knoedels 10–12 min. trekken. Haal ze met een schuimspaan uit de pan als ze boven komen drijven.

GEGLACEERDE APPELPARTJES

10. Was de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Pers de citroen uit. Snijd de appelpartjes met schil in dunne schijfjes en besprenkel met het citroensap.

11. Verhit de boter in een pan, bak de appelschijfjes hierin op matig vuur en karamelliseer ze met de suiker en een snufje zout tot ze goudbruin zijn. Voeg het sap toe en kook de appelschijfjes ca. 5 min. tot ze zacht zijn. Haal van het vuur.

AFWERKING

12. Snijd het zuurgebraad in plakken en schik die samen met de aardappelknoedels op de borden. Giet er dan wat cranberrysaus overheen en garneer het vlees met de geglaceerde appelschijfjes. Dien onmiddellijk op.



Nog nooit was koken zo gemakkelijk. Dankzij de optimale **warmteverdeling** gaart de BORA X BO bijzonder gelijkmatig – zelfs als je drie gevulde bakplaten tegelijk naar binnen schuift. De vochtigheid in de oven is nauwkeurig in te stellen en kan zelfs worden verlaagd. Op die manier lukken zelfs gerechten met een krokante korst perfect. De vierpuntskernthermometer is een betrouwbare hulp als iets precies een bepaalde kerntemperatuur moet bereiken. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, wordt het gaarproces automatisch beëindigd.

Voor de geglaceerde appelpartjes

3 appels
1 citroen
1 el boter
1 el ruwe rietsuiker
natuurzout of zeezout
70 g appelsap

PRO-TIP

Voeg de eierdooier, het aardappelzetmeel en de boter snel aan de aardappelen toe, zodat ze goed door de warme aardappelen worden opgenomen.



Chocolade-kaneelsoufflé

SOUFFLÉ

1. Smelt een beetje boter. Kwast de binnenkant van de soufflévormpjes met de vloeibare boter in en bestrooi ze met suiker. Zet de vormpjes tot gebruik in de koelkast.
2. Hak de chocolade in kleine stukken. Verwarm de melk met de kaneel in een pan. Smelt de boter in een andere pan. Voeg hieraan de bloem toe en laat al roerend op een laag vuur enkele minuten garen. Voeg aan deze roux beetje bij beetje de kaneelmelk toe en blijf roeren.
3. Haal het mengsel van het vuur en doe het over in een mengkom. Voeg de likeur en de chocolade toe en roer glad.
4. Splits de eieren. Klop de eierdooiers één voor één door het chocolademengsel. Klop het eiwit met een snufje zout met de mixer in een vetvrije smalle hoge kom tot het stijf is. Klop verder en voeg de suiker dan beetje bij beetje toe. Spatel het eiwit dan in twee of drie porties voorzichtig door het chocolademengsel.
5. Vul de voorbereide vormpjes tot net onder de rand met het soufflemengsel. Leg deze op het bak- en grillrooster en bak het mengsel 12-15 min. op het laagste niveau in de X BO (170° / 40 % vochtigheid).

AFWERKING

6. Haal de soufflés uit de oven, bestrooi ze met cacaopoeder en serveer meteen.

Bereidingstijd: 20 min.

Baktijd: 15 min.

4 personen

Voor het soufflé

100 g pure chocolade

(cacaogehalte 70 %)

200 g melk (of havermelk)

1 tl kaneel

50 g boter

50 g bloem (of speltbloem)

2 el chocoladelikeur (of Baileys)

4 eieren (M)

natuur- of zeezout

75 g ruwe rietsuiker

Verder

4 soufflévormpjes (ramequins)
(à 150 ml)

boter om in te vetten

ruwe rietsuiker voor de

vormpjes

cacaopoeder om te bestuiven



Automatisch programma

'Soufflé' (stap 5)



Short rib met wortelgroenten, spinazie en mierikswortel

SHORT RIB

1. Dep de short rib droog met keukenpapier. Trek het vlees vacuüm met de olie en leg het op het bak- en grillrooster en stoom het in ca. 24 uur gaar in de X BO (68° / 100 % vochtigheid).

WORTELPUREE

2. Schil de wortels, snijd ze in stukken en stoom ze in de stoommand ca. 25 min. in de X BO (90 ° / 100% vochtigheid). Smelt de boter. Pers de limoen uit. Pureer de wortels per kleur apart en per portie met 75 g crème fraîche, 50 g boter, 5 g zout, nootmuskaat en de helft van het limoensap. Houd de puree warm.

MIERIKSWORTELSCHUIM

3. Schil de sjalot en snijd hem in grove blokjes. Maak de selderij schoon en snijd ze in stukken. Smoor ze samen in de hete olie tot ze zacht zijn. Blus af met de witte wijn en laat een beetje inkoken. Voeg dan de groentefond toe, breng alles aan de kook en laat het op matig vuur tot twee derde inkoken. Schil de mierikswortel en rasp hem fijn. Pureer het vocht met de crème fraîche luchtig. Voeg dan de mierikswortel toe, laat even trekken en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout, peper en het resterende limoensap.

WORTELHARTJES

4. Schil de wortels, snijd ze in de lengte in, maar zo dat het 'hart' niet wordt beschadigd. Leg ze op het bak- en grillrooster en stoom ze in ca. 45 min. gaar in de X BO (70° / 0 % vochtigheid). Haal ze dan uit de oven en verwijder dan het buitenste deel van de wortels en stoom het 'hart' in de stoommand (90° / 100 % vochtigheid) in 20 min. gaar.

AFWERKING

5. Bak de short rib op de tepanyaki-grilplaat of in de koekenpan met wat olie tot hij krokant is en snijd hem tegen de draad in. Schik op de borden, leg de wortelharten erop en spuit de puree ernaast. Schuim het mierikswortelschuim met de staafmixer op en schenk het er omheen. Serveer naar smaak met spinazieblaadjes en reepjes wortelgroenten.

Bereidingstijd: 55 min.
Kooktijd: 25 uur en 30 min.
4 personen

Voor het vlees

1 kg short ribs
2 el olijfolie

Voor de wortelpuree

500 g wortels
500 g gele wortels
100 g boter
1 limoen
150 g crème fraîche
natuurzout of zeezout
nootmuskaat

Voor de mierikswortelschuim

1 sjalot
100 g knolselderij
1 el olijfolie
50 g witte wijn
250 g groentefond
25 g mierikswortel
40 g crème fraîche
natuurzout of zeezout
versgemalen peper

Voor de wortelhartjes

4 kleine wortels

Voor de afwerking

olie om te bakken
bladspinazie (naar smaak)
gestoomde reepjes wortelgroenten (bijv. wortel, pastinaak, peterseliewortel)

Verder

spuitzak met ronde spuitmond



Speciaal programma
'Sous-vide garen' (stap 1)
Automatisch programma
'Wortels' (stap 2)

Bereidingstijd: 50 min.

Kooktijd: 55 min.

4 personen

Voor de eierstich

3 eieren (M)

500 g lichte visfond

natuursout of zeezout

10 g lichte sojasaus

20 g mirin (Japanse rijstwijjn)

Voor de korianderthee

70 g bruine champignons

80 g shiitake (paddenstoelen)

3 g knoflook

18 g sesamolie

1 lente-ui

5 g gember

30 g korianderblaadjes

1 g gemalen steranijs

1 g chilivlokken

natuursout of zeezout

2 el maïszetmeel

Voor de gemarineerde paddenstoelen

4 verse paddenstoelen (shiitake of bruine champignons)

Verder

4 chawan (Japanse theevormpjes of andere vormpjes) à

160 ml inhoud

Japanse eierstich met champignons en korianderthee

JAPANESE EIERSTICH

1. Klop de eieren ca. 10 sec. voorzichtig los in een kom. Voeg de bosbessenpuree geleidelijk toe. Breng op smaak met 5 g zout, sojasaus en mirin.

2. Verdeel het eimengsel gelijkmatig over de vormpjes, dek ze af met vershoudfolie en plaats ze in de stoommand. Stoom het eimengsel 40-50 min. in de X BO (90°/80 % vochtigheid) tot het gestold is maar in het midden nog leen beetje zacht is. Haal uit de oven en verwijder de folie.

KORIANDERTHEE

3. Veeg de paddenstoelen intussen zo nodig schoon met een doek en snijd ze in kleine stukjes. Pel de knoflook en hak in grove stukken. Verhit 15 g sesamolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen en de knoflook daarin kort op een matig vuur.

4. Maak de lente-ui schoon en schil de gember. Hak allebei fijn. Was de koriander en schud droog, pluk de blaadjes. Verwarm 400 g water een beetje in een pan en roer de paddenstoelen er doorheen. Voeg de lente-ui, gember, koriander, steranijs en chilivlokken toe en laat alles zonder deksel op een matig vuur inkoken tot ca. 150 g. Breng op smaak met zout en sesamolie en passeer dan door een zeef. Roer het zetmeel met wat water tot een papje en bindt het hiermee.

PADDENSTOELEN

5. Wrijf de paddenstoelen met een doekje schoon, verwijder de steeltjes en doe ze met 60 g koriander in de stoombak. Stoom ca. 5 min. in de X BO (100 °/100% vochtigheid). Laat de paddenstoelen dan afkoelen en snijd ze in plakjes.

AFWERKING

6. Verdeel de resterende koriander over de eierstich. gebruik ze samen met de paddenstoelen als garnering. Besprenkel met wat sesamolie en serveer lauwwarm.





Groenten en papilotte

VINAIGRETTE

1. Meng het tomatenwater met 6 g zout, azijn en olijfolie in een kom.

GROENTEN

2. Doe de kikkererwten in een zeef, spoel ze grondig en laat uitlekken.
3. Was de tomaten, halveer de cherrytomaten, verwijder het kroontje van de ossenharttomaat en snijd in plakken. Veeg de paddenstoelen zo nodig schoon met een doek en halveer ze. Was de bloemkool en verdeel in roosjes. Laat de artisjokken uitlekken. Pel de uien en snijd ze in partjes. Was de oregano, schud droog en pluk de blaadjes.
4. Snijd vier stukken bakpapier op maat die groot genoeg zijn. Leg ze in een diepe kom om te vullen. Leg op elk stuk een plak ossenharttomaat, 20 g kikkererwten en ongeveer 50 g van de voorbereide groenten.
5. Besprenkel elke portie groenten met 20 g vinaigrette en 1 el olijfolie, bestrooi met oregano. Vouw het bakpapier om de ingrediënten samen als een snoepje en sluit de pakjes met keukengaren. Bak ca. 10 min in de X BO (140 °/0% vochtigheid).

AFWERKING

6. Haal de pakjes uit de oven, leg ze op de borden en serveer de groenten op het bakpapier. Open ze pas aan tafel, zo blijft het aroma het beste behouden. Garneer de groenten en kikkererwten naar smaak met verse oregano. Daarbij past een zelfge-maakt pesto en geschaafde Parmezaanse kaas.

Bereidingstijd: 30 min.

Kooktijd: 10 min.

4 personen

Voor de vinaigrette

200 g tomatenwater

(zie p. 105)

natuurzout of zeezout

5 g sherryazijn

4 el olijfolie

Voor de groenten

80 g kikkererwten (uit blik)

50 g kerstomaatjes

1 ossenharttomaat

50 g champignons

50 g bloemkool

50 g artisjokken (uit pot)

1 rode ui

oregano (naar smaak)

4 el olijfolie

Verder

Keukengaren

PRO-TIP

Voor vier pakjes heb je in totaal ca. 200 g gemengde groenten nodig. Varieer de soorten groenten **al naar gelang seizoen en smaak**. Andere geschikte groenten zijn aspergepuntjes, babyworteltjes of broccoli.

Bereidingstijd: 45 min.
Wachttijd: 30 min.
Kooktijd: 39 min.
4 personen

Voor de auberginekorst

½ aubergine
½ courgette
natuursout of zeezout
3 takjes peterselie
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 teentje knoflook
30 g groene olijven
30 g zwarte olijven
30 g wit brood
4 el olijfolie
100 g boter
1 eidooier (M)
natuursout of zeezout
versgemalen witte peper
citroensap

Voor de lamracks

600 g lamrack zonder bot
natuursout of zeezout
versgemalen peper
2 el olijfolie

Voor overige ingrediënten
ombladeren a.u.b. →

Lamrack met auberginekorst

AUBERGINEKORST

1. Maak de aubergine en courgette schoon en snijd ze in ca. 3 mm grote blokjes. Zout de blokjes licht en laat ze ca. 30 min. trekken.
2. Was intussen de kruiden en schud ze droog. Pluk de blaadjes en snijd ze fijn. Pel de knoflook, ontpit de olijven en snijd ze allebei fijn. Snijd de korst van het brood en rasp het fijn.
3. Verhit de olijfolie in een pan. Druk het vocht uit de aubergine- en courgetteblokjes en bak ze krokant in de hete olie. Bak de knoflook kort mee en laat dan alles afkoelen.
4. Klop de boter met de handmixer in een kom luchtig op. Roer de eidooier en de broodkrumels door de opgeklopte boter, schep er tenslotte de afgekoelde groenten en de olijven door. Breng pittig op smaak met zout, peper en citroensap.

LAMSRACK

5. Dep het lamrack droog met keukenpapier, breng op smaak met zout en peper. Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees op een matig vuur rondom bruin.
6. Leg het lamrack dan op het bak- en grillrooster. Gaar het in de X BO (90°/0 % vochtigheid) in 25-30 min. tot een kerntemperatuur van 46°. Haal hem dan uit de oven, bedek met de auberginekorst en gratineer ca. 6 min. bij 220°/-100 % vochtigheid tot de korst lichtbruin is. Haal het vlees dan weer uit de oven, laat de X BO afkoelen tot 50° en houd het lamrack daarin warm tot het moment van serveren.



De perfecte aanvulling op de BORA X BO – en meer dan een warmhoudlade: de BORA **multilade** kan voor het voorverwarmen van servies, maar ook voor het regenereren, warmhouden en ontdooien van gerechten worden gebruikt. Zelfs garen bij hele lage temperaturen is mogelijk.







De meesterkok steekt graag de handen uit de mouwen, geen werkje is hem te min!

GROENTEN

7. Maak de kousenband schoon en snijd ze schuin in stukken. Doe ze samen met de tuinbonen in de stoommand. Stoom de bonen ca. 3 min. in de X BO (100 °/100% vochtigheid) tot ze zacht zijn. Laat ze vervolgens wat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen desgewenst.

8. Verhit de olijfolie en de boter in een koekenpan. Schep daarin de bonen gedurende een ½ min. om en breng ze met wat zout op smaak.

AFWERKING

9. Verwarm intussen de lamssaus in een kleine pan. Snijd de lamsrack in stukken. Verdeel de warme saus over de voorverwarmde borden, schik daarop het vlees en de groenten en bestrooi met wat zeezout en gekneusde peperkorrels.

Voor de groenten

12 stuks kousenband
2 el tuinbonen
2 el olijfolie
20 g boter
natuurzout of zeezout

Voor de afwerking

een beetje lamssaus (zelfge-
maakt of kant en klaar)
natuurzout of zeezout
zwarte peperkorrels

PRO-TIP

Als u geluk hebt, kunt u **jonge
geogste tuinbonen** krijgen. Die hoeven dan alleen in wat boter worden gebakken. Blancheren en dubbeldoppen is dan overbodig!

De nieuwe eenvoud in het koken.



1 stoomoven, 4 topkoks, 86 recepten

Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle en Eckart Witzigmann hebben voor het premiummerk BORA fantastische recepten samengesteld die drie dingen gemeen hebben: kwaliteit, creativiteit en op en top genieten. Gebraden hertenvlees met aardappelknoedels, een mousse van zwarte rijst met wortelragout en frisse mangogranita, vanille-ijs op chocoladecake met zwartebessenchips, een carpaccio van octopus met auberginetartaar en een pesto van citroenverbena – in dit boek worden veronderstelde tegenstellingen met elkaar gecombineerd. Het resultaat: verfijnde en lichte haute cuisine voor iedere dag. Laat u inspireren!

**Prachtige ideeën en de makkelijkste manier om van koken
een waar feest te maken.**

ISBN 978-3-8338-8526-6



9 783833 885266