

Bier & Spitzenküche

3-Gang Menü und Dessert mit den zu den einzelnen Gängen passenden Bieren

Rezepte kreiert von Meta Hildebrand (Spitzenköchin und Restaurantsinhaberin)

Bierempfehlungen von Roger Brügger (Schweizermeister der Bier-Sommeliers)





Entenleber Crème Brûlée mit einem Chutney von Kaki und Dörrfeigen

Bierempfehlung: Ale



Zutaten (ergibt ca. 7-10 Schalen):

Entenleber

- 200 g Entenleber
- 4 cl Portwein
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer (fein)
- 2 cl Grand Marnier
- 3 dl Vollrahm
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Chutney

- 4 Kaki (in Würfeln)
- 80 g Dörrfeigen (in Würfeln)
- 40 g Zwiebeln (gehackt)
- 1 dl weisser Sherry
- 6 EL Zucker oder Honig
- 0,5 dl weisser Balsamico
- 3 EL Senf (grob)
- 1 TL Salz
- Olivenöl



Zubereitung Crème Brûlée:

Leber, Portwein, Honig, Salz, Pfeffer und Grand Marnier in eine Haushalttüte geben und mit allen Zutaten in der Tüte kneten. Danach im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

Vollrahm aufkochen und die vorbereitete Leber dazugeben. Dann die Eier hinzufügen und alles mit dem Stabmixer kurz pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mithilfe eines Massbechers in die sauberen (feuerfesten) Schalen füllen.

Die Schalen mit Plastikfolie zudecken und im Steamer mit 100% Dampf bei 90 °C 20-30 Minuten dämpfen. Je nach Grösse der Schalen muss die Dampfzeit angepasst werden - bei ca. 1 dl Masse auf 20 Minuten usw.

Falls kein Steamer vorhanden ist, kann ein Backofen verwendet werden. Dazu den Ofen auf 120 °C vorheizen. Die Schalen mit der Crème in eine grosse ofenfeste Form stellen und diese bis 2/3 der Schalenhöhe mit Wasser füllen. Während 70-90 Minuten in der Mitte des Ofens fest werden lassen. Von Zeit zu Zeit den Wasserstand kontrollieren und bei Bedarf Wasser nachgiessen.

Zubereitung Chutney:

Zwiebeln in Olivenöl dünsten, die Dörrfeigen- und Kakiwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Den Senf und Honig dazugeben und vorsichtig bis kurz vor dem Karamellisieren weiter dünsten. Mit Sherry und Balsamico ablöschen und Einköcheln bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz abschmecken und in Gläser abfüllen. Das Chutney kann im Kühlschrank ca. 3 Monate aufbewahrt werden (aber nur, falls die Gläser vor dem Abfüllen richtig sauber waren).

Anrichten:

Einen Löffel des Chutneys auf die Crème geben und mit etwas Thymian, einem Bananenchip und kleinem Blätterteiggebäck verzieren.

Bierempfehlung: Ale

Am Anlass Bier & Spitzenküche vom 15.4.2015 wurde folgendes Bier verwendet:

Brauerei Schützengarten AG: Gallus 612 – Old Style Ale (obergärig)

Beschreibung durch den Schweizermeister der Bier-Sommeliers Roger Brügger:

Obergäriges Ale, gewürzt mit Wacholder, auf Eichenholz gereift

In der Nase: malzig, leichte Noten von Wacholder und auch vom Eichenholz, ein bisschen Banane, leicht fruchtige Noten, leichte Röstaromen. Alles kommt eher zur Geltung wenn das Bier nicht zu kalt ist, sprich es sollte auf mind. 8°C Ausschanktemperatur gebracht werden.

Im Gaumen: vollmundig, cremiges bis fast öliges Mundgefühl, moderate Bittere, mittellanger Abgang.

Alkoholgehalt: 5.2% / Bittere: IBU 20 / Farbe: EBC 40 (dunkelbraun)

Mokkacreme mit Tuna Tataki an Vanille-Biersauce auf karamellisiertem Chicorée

Bierempfehlung: Dunkles Lager



Zutaten (für 4 Personen):

Mokkacreme

- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- 2 dl Weisswein
- 3 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Honig
- Maizena-Express
- 1 Kaffee
- 1-3 EL Instant Kaffeepulver (je nach gewünschter Stärke des Geschmacks)

Tuna Tataki

- 2 Stück Tuna (Mittelstücke à 200 gr)
- 0,5 dl Sojasauce
- 0,5 dl Sesamöl
- 2 EL Pfeffer (geschrotet)
- Olivenöl

Vanille-Biersauce

- 1 dl Vollrahm
- 3 dl Bier (dunkles Lager oder Amber)
- 1 EL Maizena
- 1 Vanillestängel (längs aufgeschnitten, ausgeschabtes Mark)
- 2-3 EL Zucker
- 1 Ei



Karamellisierter Chicorée

- 4 Chicorée-Zäpfli
- 3 EL Zucker
- 0,5 dl Weisswein
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Mokka-creme:

Zwiebel hacken und im Olivenöl anbraten. Mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Circa 10 Minuten köcheln lassen. Den Rahm, Kaffee sowie das Instant Kaffeepulver dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Maizena Express binden. Zuletzt mit dem Stabmixer pürieren.

Zubereitung Tuna Tataki:

Thunfisch mit Sojasauce und Sesamöl einreiben. Plastikfolie auslegen und den Pfeffer darauf verteilen. Thunfisch einwickeln und den Pfeffer festdrücken. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Olivenöl erhitzen und den Thunfisch auf jeder Seite kurz anbraten (wichtig: Der Thunfisch soll innen roh bleiben). Etwas auskühlen lassen und in Tranchen schneiden.

Zubereitung Vanille-Biersauce:

Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen (wichtig: die Sauce muss dick werden, erst dann ist sie fertig). Sofort in eine Schüssel absieben. Leicht auskühlen lassen.

Zubereitung karamellisierter Chicorée:

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Weisswein ablöschen und etwas kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Butter sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Den Chicorée in lange Streifen schneiden und den Strunk entfernen. Zum Karamellsirup geben und kurz sautieren.

Bierempfehlung: Dunkles Lager

Am Anlass Bier & Spitzenküche vom 15.4.2015 wurde folgendes Bier verwendet:

Brauerei Stadtbühl: Lager Dunkel (untergärig)

Beschreibung durch den Schweizermeister der Bier-Sommeliers Roger Brügger:

In der Nase: Kaffee, Schokolade, Röstaromen, ein Hauch Lakritze, Brauner Zucker/Karamell, alles wirklich sehr ausgeprägt und spannend.

Im Gaumen: vollmundig, cremiges Mundgefühl, weiche Kohlensäure, eine leichte Süsse und auch nur leicht bitter, recht langer Abgang.

Alkoholgehalt: 4.8%



Duett vom Rind und der Riesencrevette mit Himbeerstaub auf einem Kartoffelstock mit Bärlauch Pesto und Erbsen an einem Pfeffer-Portweinjus

Bierempfehlung: India Pale Ale (IPA)



Zutaten (für 4 Personen):

Filet und Crevette

- 4 Rindsfilet Medaillons à 140 g
- 4 grosse Riesencrevetten
- 1 EL Senfpulver
- 1 EL Paprika
- 1 EL Curry
- 1 TL Salz
- Olivenöl
- getrocknete Himbeeren

Kartoffelstock

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln (geschält und in Stücke geschnitten)
- ca. 2 dl Milch
- 30 g Butter
- Salz und Muskatnuss
- 1 Handvoll Erbsen
- 2-4 EL Bärlauchpesto

Portweinjus

- 4 dl Portwein



2 dl Rotwein
4 EL Zucker
1 TL klare Bratenjuspaste
1 TL Pfeffer (geschrotet)
Maizena Express

Zubereitung Filet und Crevette:

Senfpulver, Curry, Paprika und Salz mischen und damit das Rindsfilet Medaillon marinieren. Auf beiden Seiten anbraten und auf ein Blech legen.

Die Crevetten längs halbieren, etwas salzen, ineinander schieben und auf das Medaillon legen.

Alles bei 210 °C ca. 5-7 Minuten backen, je nach gewünschter Gar Stufe.

Die getrockneten Himbeeren zerdrücken, so dass ein Pulver entsteht. Das Pulver vor dem Anrichten auf die Crevette streuen.

Zubereitung Kartoffelstock:

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen und das Wasser vollständig abgiessen. Die noch heissen Kartoffeln durch das Passe-vite in die heisse Pfanne reiben. Milch, Butter, Salz, Muskatnuss und Bärlauchpesto zusammen erhitzen. Dann unter die Kartoffelmasse mischen.

Zubereitung Portweinjus:

Portwein und Rotwein mit Zucker um die Hälfte einkochen. Pfeffer und Bratenjuspaste dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, damit der Pfeffer seinen Geschmack entfaltet. Danach mit Maizena Express binden.

Anrichten:

Das Medaillon und die Crevette auf dem Kartoffelstock anrichten. Dazu passen selbstgemachte Blutorangen-Chips.

Bierempfehlung: India Pale Ale (IPA)

Am Anlass Bier & Spitzenküche vom 15.4.2015 wurde folgendes Bier verwendet:

Brasserie Trois Dames: Tropicale IPA (obergärig)

Beschreibung durch den Schweizermeister der Bier-Sommeliers Roger Brügger:

Trübes, goldgelbes bis amberfarbenes Bier. Vergoren mit Saison Hefe (früher für sogenannte „Farmhouse Ales“ in Belgien und Frankreich verwendet), die in der Nase den für diese Hefe typischen Hefegeruch im Bier hinterlässt.

In der Nase: nach Hefe, Tannenbaumharz von den beiden Hopfensorten, leichte Zitrusnote.

Im Gaumen: recht bitter, trocken im Abgang, langer, pfefferiger/würziger Abgang.

Alkoholgehalt: 6%



Weisses Whisky-Oliven-Brownie mit Lakritze Gelee im Goldmantel, dazu eine Kugel Schokoladensorbet

Bierempfehlung: Whisky Ale



Zutaten:

Whisky-Oliven-Brownie

- 300 g schwarze Bitterschokolade
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 dl starker, rauchiger Whisky
- 100 g Baumnüsse (gehackt)
- 50 g Haselnüsse (gehackt)
- 1 TL Backpulver
- 1 Pack Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 150 g schwarze Oliven-Ringli

Lakritze Gelee

- 26 Blatt Gelatine (im kalten Wasser eingeweicht)
- 120 g Honig
- 2,5 dl Whisky
- 4 dl Wasser
- 160 g Zucker
- 2,5 dl Himbeersirup
- 50 g schwarze Schokolade



4-5 EL Lakritze Paste (erhältlich in Patisserie Onlinestores)
wenig dunkler Balsamico
Goldspray (erhältlich in Patisserie Onlinestores)

Zubereitung Whisky-Oliven-Brownie:

Butter und Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die flüssige Butter-Schokoladen Masse dazugeben und mit dem Handmixer gut verrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 2 cm dick ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Zubereitung Lakritze Gelee:

Alle Zutaten ausser die Gelatine aufkochen und mit einem Schwingbesen verrühren. Die ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben. In ein flaches und glattes, ca. 2 cm hohes Blech abfüllen. Nach dem Abkühlen in Würfel schneiden und mit dem Goldspray besprühen.

Anrichten:

Mit Kräutern oder Fruchtstücken verzieren und zusammen mit einer Kugel Schokoladen Sorbet oder Glace anrichten.

Bierempfehlung: Whisky Ale

Am Anlass Bier & Spitzenküche vom 15.4.2015 wurde folgendes Bier verwendet:

Doppelleu Brauwerkstatt AG: Doppelleu Whisky Ale (obergärig)

Beschreibung durch den Schweizermeister der Bier-Sommeliers Roger Brügger:

Gebraut mit Whiskymalz

In der Nase: rauchige Torfnoten, Whisky, Holzfass, Karamell und feiner Hopfen.

Im Gaumen: Whiskynoten, rauchig und im langen Abgang Rauch und Honig.

Alkoholgehalt: 7.5% / Bittere: IBU 25