

SO FEIN KANN BIER SEIN

VON WEGEN ZÜNFTIG: DIE NEUEN **KULT-BIERE** WERDEN VON HAND GEBRAUT UND WIE EIN GUTER WEIN ZUM ESSEN GEREICHT. WIR ZEIGEN DAS PASSENDE GOURMET-MENÜ

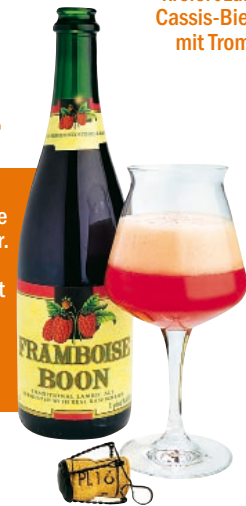
Von Gerti Samel



IRIS BETTINGER
kreiert zum fruchtigen
Cassis-Bier ein Risotto
mit Trompetenpilzen

BIER ALS APERITIF

Trocken und
prickelnd wie
Champagner.
Framboise
Boon wird mit
echten Him-
beeren ge-
braut. 0,75l
ca. 16 Euro



Ein Bier zum exklusiven Sterne-Dinner – das geht gar nicht? Das geht durchaus, wenn man eines der neuen Feinschmecker-Biere serviert. Die duften nach Curry und Ingwer, haben Aromen von Aprikose, Kräutern und Karamell und sind so erlesen, dass sie in kleinen Schlucken aus Weingläsern genossen werden. Erstmals wurden die Gourmet-Kreationen, die nach neu interpretierten Rezepten in kleinen, feinen Braumanufakturen hergestellt werden, jetzt in einer Kollektion zusammengefasst. Und damit Sie wissen, wozu man die „Craft Beers“ trinkt, stellen wir Ihnen das dazu passende Menü vor, entworfen und abgeschmeckt von namhaften Küchenchefinnen.



1. VORSPEISE GEBRATENE MAKRELE

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN

FÜR 4 PERSONEN Für die Limettencreme **150 g Crème fraîche** mit dem Abrieb und Saft einer **halben, unbehandelten Limette** verrühren. Mit **Salz, Pfeffer** und **1 Prise Zucker** abschmecken. Für die Makrele **1 EL Butterschmalz** in einer Pfanne zerlassen, **4 dicke Weißbrotscheiben** darin goldgelb rösten und herausnehmen. Erneut **etwas Butterschmalz** zerlassen und darin **4 geräucherte Buttermakrelenfilets zu 80-100 g** von beiden Seiten braten. Jede Weißbrotscheibe zur Hälfte mit **Aprikosenchutney** und die andere Hälfte mit Limettencreme bestreichen und den Fisch obenauf legen. Rezept: Erika Bergheim, Michelin-gekrönte Küchenchefin im „Schlosshotel Hugenpoet“ in Essen.



PROGUSTA
Dieses
sanft süße
Bitterbier
wird mit ei-
nem hohen
Hopfenan-
teil gebraut.
Gut zu Vor-
speisen mit
Fleisch und
Fisch. 0,75l
ca. 12 Euro

PROFIS AM WERK Die Meisterköchinnen Claudia Schröter (auf beiden Fotos links) und Barbara Schlachter-Ebert (auf beiden Fotos rechts) entwickelten exklusiv Gerichte zur neuen Bierkultur



KREATIVE KOMPOSITION
Hier wird Vorspeise Nummer zwei garniert: Lachsrouladen, im Aroma fein abgestimmt auf ein zitroniges Bier

2. VORSPEISE LACHSROULADEN

ZUBEREITUNG 20 MIN., KÜHLZEIT 2 STD.

FÜR 10 PERSONEN Für die Räucherlachsroulade **1 EL Senf, 1 EL Honig, 2 EL Pernod** mit **1 Prise gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer** aufkochen und erkalten lassen. Dann mit **100 g Frischkäse** glatt rühren. **50 g gehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Kerbel)** zugeben und mit **Zitronensaft** abschmecken. **300 g Räucherlachs-scheiben** auf einer Klarsichtfolie leicht flachdrücken, mit der Frischkäsemasse bestreichen. Den Fisch mithilfe der Folie aufrollen und 2 Stunden ins Gefrierfach legen. Zum Anrichten die Roulade in Scheiben schneiden und mit **Feldsalat, Kartoffelrösti** und **gebeiztem Lachs** servieren. Rezept: Barbara Schlachter-Ebert, Küchenchefin im Hotel „Schlossanger Alp“ in Pfronten im Allgäu.



SORACHI ACE
Ein Farmhouse-Ale aus japanischem Hopfen. Harmonisiert durch den Limonengeschmack mit Fischgerichten. 0,75l ca. 20 Euro



ZWISCHENGERICHT PILZ-RISOTTO

ZUBEREITUNG 20 MIN., KOCHZEIT 30-40 MIN.

FÜR 4 PERSONEN Für die Pilze **1/2 fein geschnittene Knoblauchzehe** und **1/2 fein gewürfelte Schalotte** in einer Pfanne in **1 EL Butter** und **2 EL Erdnussöl** anschwitzen. **100 g Totentrompetenpilze** zugeben, kurz und kräftig mit anschwitzen, mit **Salz und Pfeffer** abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Für das Risotto **20 g Butter** in einem breiten Topf schmelzen, darin **2 fein gewürfelte Schalotten** glasig schwitzen. **200 g Risottoreis** zugeben, mit **50 ml Weißwein** ablöschen. Nach und nach **550 ml warmen Geflügelfond** einrühren. Den Reis nach Packungsanweisung bissfest garen, dann **1 EL Mascarpone** und **1/2 EL frisch geriebenen Parmesan** zugeben. Die Pilze unterheben, salzen und pfeffern. Dazu passen **Senfsoße, gebackene Feigen** und **Feigenchutney**. Rezept: Iris Bettinger, Küchenchefin im Hotel „Reuter“ in Rheda-Wiedenbrück.



CASSIS-SONA
In diesem bernsteinfarbenen Fruchtbier wurden schwarze Johannisbeeren mit vergoren. Toll zu Reis und Pasta. 0,75l ca. 15 Euro





OSCUR
Ein tief-schwarzes, deutsches Porter. Duftet nach Schwarzbrot, schmeckt süß-nussig. Zu dunklem Fleisch. 0,75l ca. 18 Euro

HAUPTGERICHT KALBSBÄCKCHEN

ZUBEREITUNG 20 MIN., BACKZEIT 90 MIN.

FÜR 4 PERSONEN Für die Kalbsbäckchen **2 Knoblauchzehen**, **5 Korianderwurzeln** und **10 g weiße Pfefferkörner** in einem Mörser fein zerreiben. **100 g Karotten**, **150 g Schalotten** und **1 Stange Lauch** klein würfeln. **800 g parierte Kalbsbäckchen** waschen, trocken tupfen und in Form binden. **1 EL Bratöl** in einem Topf erhitzen und die Bäckchen darin nacheinander anbraten, herausnehmen und leicht salzen und pfeffern. **80 g Zucker** im Topf karamellisieren. Die Knoblauchmasse zugeben und im Zucker karamellisieren, dann das Gemüse zugeben, kurz anschwitzen und mit **500 ml trockenem Rotwein** sowie **1 l Portwein** ablöschen. Die Flüssigkeit zu einem Drittel reduzieren, dann das Fleisch hinzufügen. Mit **1 l Kalbsfond** auffüllen, aufkochen und zugedeckt ca. 1,5 Stunden im auf 160° vorgeheizten Backofen schmoren. Das Fleisch herausnehmen, das Garn entfernen. Den Sud durch ein Sieb passieren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die Kalbsbäckchen wieder zufügen. Dazu passen **Selleriecreme** und **Kartoffelstroh**. Rezept: Claudia Schröter, Küchenchefin im Restaurant „Taku“ des Hotels „Excelsior“ in Köln.

HIER GIBT'S DIE GOURMET-BIERE

Die vorgestellten Biere und die dazu passenden Gläser (2 Stück ca. 10 Euro) sind Teil der Braufactum-Kollektion. Sie enthält 33 teils importierte und teils in Deutschland gebraute Bierspezialitäten. Erhältlich in allen deutschen Frischeparadies Märkten (außer Stuttgart) und im Galeria Kaufhof Berlin, Köln und Hannover. Online-Bestellungen unter www.braufactum.de



DESSERT EISAUFLAUF

ZUBEREITUNG 30 MIN., KÜHLZEIT 3 STD.

FÜR 6 PORTIONEN **300 ml Sahne** steif schlagen. Von **1/2 unbehandelten Orange** die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die gleiche Menge Wasser wie Saft hinzufügen und mit **100 g Zucker** in einem Topf sirupartig einkochen. Der Sirup ist fertig, wenn ein hineingehaltener Löffel beim Herausnehmen einen Faden zieht. **5 Eigelbe** cremig aufschlagen, dann den Sirup einlaufen lassen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. **1 Ecke Sternanis** und **3 Kardamomsamen** fein mörsern. Zusammen mit **1 Prise Zimt**, dem Mark aus **1 Vanilleschote** und dem Orangenabrieb zur Ei-Zucker-Mischung geben. Gut verrühren, zum Schluss die Sahne unterheben und mit **2-3 cl Xyauyú-Bier** abschmecken. In Portionsgläser zu 200 ml geben und mind. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dazu passen **Trockenpflaumen**, eine **Schokoladen-Krokanthippe** und **Knuspermix**. Rezept: Iris Bettinger



XYAUYÚ
Ein Dessertbier ohne Kohlen-säure, das Portwein Konkurrenz macht. Mit Aromen von Honig und kandierten Früchten. 0,5l ca. 30 Euro



RAFFINESSE Küchenchefin Erika Bergheim würzt Vorspeise Nummer eins, deren zitronige Aromen sie auf das leicht süße Bitterbier Progusta abgestimmt hat



Weitere Bier-Rezepte finden Sie auf www.cosmopolitan.de/bier