

DOPPELLEU

# Oak Wood Red Ale



REZEPT

## Duett vom Lamm im Vanille-Kräutermantel und Rindsfilet-medailion im Himbeerstaub auf Erbsenpüree-Pfefferrisotto an Caramel-Bierjus



1 EL Olivenöl  
4 Medaillons vom Rindsfilet je ca. 100 g  
20 g Himbeeren gefriergetrocknet (aus der Drogerie)  
1 KL Salz

2 EL Olivenöl  
4 Lammracks à 80 g  
3 EL getrocknete Kräuter Provence  
1 Vanillestange ausgekratzt  
1 Päckli Vanillezucker  
1 KL Salz

2 EL Olivenöl oder Butter  
1 kleine Zwiebel gehackt  
2 dl Weisswein  
4 dl Gemüsebouillon  
200 g Risottoreis

200 g Erbsen tiefgekühlt  
1 dl Wasser  
3 EL Gruyère gerieben  
2 EL Vollrahm, geschlagen  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

5 EL Zucker  
3 dl Doppelneu Oak Wood Red Ale  
2 KL Bratenpaste  
2 - 3 EL Maizena Express

### Lamm und Rind

Olivenöl erhitzen, Rindsfilet auf beiden Seiten kurz anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die getrockneten Himbeeren zerstoßen und mit dem Salz mischen. Darin das Filet auf allen Seiten panieren. Im Ofen bei 180° - 190° C ca. 5 - 7 Min. backen (je nach Dicke des Medaillons und der gewünschten Garstufe).

Olivenöl erhitzen, Lammracks auf beiden Seiten kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Die getrockneten Kräuter mit Salz und Vanillezucker verrühren. Das Mark der Vanillestange durch Reiben zwischen den Händen in die Marinade einarbeiten. Die Racks auf allen Seiten damit panieren. Im Ofen bei 180° - 190° C ca. 5 Min. Backen (je nach der gewünschten Garstufe).

### Risotto

Zwiebel in Butter oder Olivenöl andünsten, dann Reis dazugeben und glasieren. Mit Weisswein ablöschen und dann nach und nach die Gemüsebouillon unterrühren bis der Reis al dente ist.

Erbsen und Wasser mit Stabmixer pürieren, danach Gruyère und Rahm unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Bier-Carameljus

Zucker in einer Pfanne ohne Teflonbeschichtung geben und leicht karamellisieren lassen. Sobald er goldfarben ist, mit dem Bier ablöschen und so lange kochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat. Bratenpaste mit einem Schwingbesen unterrühren, zuletzt mit Maizena abbinden.

### **Anrichten**

Mithilfe eines Glacélöffels eine Risottokugel auf der Mitte des Tellers anrichten. Darauf Rindsfilet und Lammrack platzieren, die Sauce aussenherum ziehen.

Nach Belieben mit Kräutern und Chiliblumen dekorieren (dafür Chilis einschneiden und 5 h in Wasser legen).

### **Doppelleu Oak Wood Red Ale - Die Hauptdarstellerin**

„Kräftige Farbe sticht beim Oak Wood Red Ale sofort ins Auge. Und diese Farbe soll sich auf dem Teller wiederfinden. Die geschmackliche Vielfältigkeit des Biers macht die Entscheidung zwischen mehreren Fleischsorten schwierig – deshalb sollen sich Lamm und Rind visuell und geschmacklich als perfektes Paar vereinen. Diese Romantik wird auf einem weichen Bett mit lieblichem Himbeerrisotto und rohem Pfeffer geschärft und bleibt als unvergessliches Geschmackserlebnis im Gaumen stehen.“



### **Meta Hildebrand, TV-Koch - Die Autorin**

Meta Hildebrand wurde 1983 in Bülach als jüngstes Kind geboren. Sie absolvierte ihre Lehre in den Zürcher Restaurants Rigihof und Bauhaus. Als ihre Lehrmeister zeichnen Fabio Coderini, Küchenchef des Restaurants Rigihof und Patrick Buser, Küchenchef im Widder Hotel und des Château Mosimann. Meta hat in den folgenden Jahren nicht nur vor laufender Kamera gekocht, sondern ging auch als Störkoch von Haus zu Haus und verschaffte sich gekonnt den richtigen Feinschliff, bevor sie jung frisch und motiviert ihre eigenen Lokale die Kutscherhalle und das Le Chef in Zürich eröffnete. Die exzentrische und originelle Köchin wirkt als Markenbotschafterin der Doppelleu Brauwerkstatt und komponiert regelmässig spannende Gerichte um und mit den obergärigen Bieren.



## **Wir wünschen Ihnen En Guete!**

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Brauwerkstatt AG und unsere Biere finden Sie unter [www.doppelleu.ch](http://www.doppelleu.ch).