



REZEPT

## Mango-Bierdip mit Rock Lobster

Für 4 Personen



2dl CHOPFAB TRÜEB

400g Mango in Würfel geschnitten  
2EL Philadelphia

Salz und Pfeffer

4 Rock Lobster Schwänze

1EL Olivenöl  
1EL Butter

1 Schuss CHOPFAB TRÜEB  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Das CHOPFAB TRÜEB in einen Topf geben und auf kleiner Stufe so lange einköcheln bis nur noch ca. ein halber dl übrig ist. Den Sud in ein hohes Gefäss geben.

Mango und Philadelphia hinzufügen und die ganze Masse mit einem Mixstab fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Schälchen anrichten.

Den Lobster so einschneiden dass das Fleisch herausgelöst werden könnte.

Olivenöl und Butter erhitzen und die Lobsterschwänze mit Schale darin kurz und heiss anbraten.

Mit einem Schuss CHOPFAB TRÜEB ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lobster schön zum Dip anrichten.  
Auf Wunsch kann dazu ein Salat serviert werden.

## **CHOPFAB TRÜEB – Die Hauptdarstellerin**

Das bernsteinfarbene Bier für den Hopfen-Fan. Der exklusive tasmanische Galaxy-Hopfen verleiht ihm seine einzigartige und fruchtig-feinherbe Aromatik.

Süsslich herber Dip passt in seiner cremigen Konsistenz perfekt zum festen Fleisch eines zarten Rocklobsters.



## **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 Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter [www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)

©Doppelleu Boxer AG und Meta Hildebrand 2018