

Doppelleu
Belgian Tripel



REZEPT

**Kabeljau im Biersud
pochiert, begleitet
von Kohlrabi-
Birnenperlen und
Sauerkirschen-
Schalottenconfit, im
Pergamentschiffli**



4 Blatt Backpapier
8 kleine weisse Schnüre

150 g Schalotten, in Streifen
1 Schuss Olivenöl
400 g Sauerkirschen (tiefgefroren)
0.5 dl Rotwein
1 Schuss dunkler Balsamico
1 Vanilleschote ausgekratzt
200 g Zucker
1 EL Salz

2 dl Doppelleu Belgian Tripel
1 EL Salz
2 EL Honig

1 Schalotte, gehackt
250 g Kohlrabi-perlen
(unverarbeitet ca. 500 g)
2 ganze Birnen
Olivenöl

4 Tranchen Kabeljau ohne Haut
à ca. 140 g
etwas Salz

Pergamentschiffli

Das Backpapier in der Mitte falten und an den Enden mit einer Schnur zu einem Bonbon schnüren (siehe Foto).

Schalotten-Sauerkirsch-Confit

Schalotten in Olivenöl andünsten, die Sauerkirschen dazugeben und mitdünsten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen, das Mark der Vanilleschote unterrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Zucker und Salz dazugeben und so lange weiter kochen, bis es anfängt zu gelieren und zu glänzen.

In ein sauberes Einmachglas füllen.
Im Kühlschrank ca. 2 - 3 Monate haltbar.

Sud

Alle Zutaten miteinander aufkochen und zur Seite stellen.

Gemüse

Kohlrabi und Birnen mit dem Pariserlöffel zu Kugeln formen. Schalotte in Olivenöl andünsten, Biersud dazugeben und ca. 3 Minuten weiterköcheln. Birnen und Kohlrabi dazu geben und zur Seite stellen.

Fisch

Gemüseperlen mit wenig Biersud in ein Schiffchen füllen, darauf den Kabeljau drapieren. Leicht salzen und mit dem restlichen Biersud beträufeln. Im Ofen bei 180° C ca. 12 - 14 Minuten garen. Vor dem Servieren etwas Schalotten-Sauerkirsch-Confit dazugeben.

Doppelleu Belgian Tripel - Die Hauptdarstellerin

„Der etwas höhere Alkoholgehalt im Belgian Tripel führt zu einer sanften Säure, die mich spontan zu einem Rezept mit Sauerkirschen inspiriert hat. Als Unterlage dafür eignet sich ein Fisch mit festem Fleisch, welcher das Pochieren im Biersud gut verträgt – optimalerweise Kabeljau. Die belgische Hefe führt zu einem recht würzigen Geschmack, der mit den leichten Kohlrabi erfrischend und knackig ergänzt wird. Unterstützt durch die Süsse der Birne herrscht eine Leichtigkeit im Gericht vor, welche das Gewicht des intensiven Bieres hervorragend ausgleicht. Dieses Spiel zwischen Sweet and Sour und dem Belgian Tripel verbindet sich schlussendlich zum Höhepunkt nicht erahnter Aromen und gipfelt in der wahren grossen Liebe!“



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

©Doppelleu Boxer AG und Meta Hildebrand 2018