



## REZEPT

## Zitronen-Trüffel-törtchen mit einem kleinen Kefensalat an einer Biervinaigrette mit knusprigem Ingwertoast

(je nach Form und Grösse  
10 - 20 Häppchen)



400 g Hüttenkäse  
3 Eigelb  
1 Prise Salz  
100 g Gruyère  
1 Zitrone  
3 EL edles Trüffelöl  
1 EL schwarzer Trüffel, gehackt

2 Stück Kuchenteig  
Backpapier

1 Zitrone für Dekor  
1 kleiner Trüffel gehobelt für Dekor

4 - 6 Scheiben Toast  
2 - 3 EL Butter  
1 - 2 EL Ingwer, gehackt  
1 Prise Salz

200 g Kefen  
1/2 Zwiebel, gehackt  
2 EL weisser Balsamico  
3 EL Olivenöl  
5 EL Doppelu India Pale Ale  
1 EL Honig  
1 Prise Salz

### Törtchen

Hüttenkäse mit dem Eigelb, Salz und Gruyère mischen, dann Zitrone (Zesten, Filets und Saft), Trüffelöl und gehackte Trüffel unterrühren.

Den Kuchenteig in kleine, mit Backpapier ausgelegte Cocotten (oder andere kleine Backförmchen) legen, mit der Gabel mehrfach einstechen und darauf die Käsemasse verteilen.

Bei 180° C ca. 25 Min. im Ofen backen. Zuletzt die Förmchen entfernen und weitere 5 Min. backen, damit der Boden knusprig wird.

### Toast

Den Toast in kleine, dreieckige Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erwärmen, den Ingwer und das Salz dazugeben. In dieser Mischung auf leichter Hitze die Brotscheiben rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Kefensalat mit Biervinaigrette

Kefen in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

In einer Schüssel die restlichen Zutaten verrühren, Kefen dazugeben und 5 - 10 Min. ziehen lassen.

### Anrichten

Das Törtchen auf einen Teller geben, darauf etwas Kefensalat drapieren. Toastchips darauf legen und nach Wunsch mit Trüffel und Zitrone dekorieren.

## **Doppelleu India Pale Ale - Die Hauptdarstellerin**

„Die vorherrschende Zitronennote im India Pale Ale thematisiert den erfrischenden Sommer – auf dem See im romantischen Boot. Leicht und unkompliziert als Fingerfood berauscht das Zitronentörtchen mit der sommerlichen Füllung. Ein harmonisches Duett welches sich sanft auf den Wellen des Sees wiegt und mit dem edlen Trüffelöl daran erinnert, dass es etwas Besonderes ist. Und damit sich auch unsere weiblichen Geniesserinnen beim sonnigen Genuss richtig wohl fühlen, begleitet ein knackig-frischer Kefensalat an einer zarten Bier-vinaigrette die genüsslich sündigen Stunden.“



## **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).