



REZEPT

## Geflämmter Ziegenkäse mit CHOPFAB WEIZE - Gelee und Honignüssen

Dessert für 4 Personen



8 Blatt Gelatine

1 Flasche CHOPFAB WEIZE à 33cl  
1 EL Honig  
1 Päckli Vanillezucker  
1 EL Rum

4 Tranchen Ziegenfrischkäse

1 Handvoll gemischte Nüsse  
1 EL Honig  
2 EL CHOPFAB WEIZE

### Zubereitung

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Das CHOPFAB WEIZE mit dem Honig, dem Vanillezucker und dem Rum aufkochen. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Die eingeweichten Gelatineblätter gut ausdrücken und in die lauwarmer Flüssigkeit geben. Die Flüssigkeit in eine rechteckige Box (Tupperware) abfüllen und im Kühlschrank für ca. 5 Stunden kühlen, so dass das Gelee richtig fest wird.

Den Ziegenkäse mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Die Nüsse mit dem Honig und dem CHOPFAB WEIZE in eine Pfanne geben. Auf kleiner Stufe so lange unter Rühren erhitzen bis die Nüsse klebrig und trocken sind. Sofort aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Um das CHOPFAB WEIZE Gelee stürzen zu können muss die Box (Tupperware) kurz in heisses Wasser gestellt werden. Dann auf ein Brett stürzen und das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Den Ziegenkäse mit dem Gelee und den Nüssen anrichten. Nach Belieben mit Trauben und frischen Kräutern garnieren.

## **CHOPFAB WEIZE – Die Hauptdarstellerin**

Unser Weizenbier in belgischem Stil.  
Das leichte, prickelnde Bier besticht durch sein fruchtiges Zitrusaroma.

Die raffinierte Kombination von verschiedenen Konsistenzen, Temperaturen und Aromen sorgt für ein überraschendes Gaumenerlebnis.



## **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