

## Doppelleu Citra Double Wit

### REZEPT

# Lachsburger auf Safranrisotto dazu Dillsauce mit Doppelleu Citra Double Wit



Rezept für 2 Personen

	Zutaten	Zubereitung
	<b>Burger und Sauce</b>	
250 g	Lachs	Lachs in kleine Stücke schneiden.
1	Zwiebel	Zwiebel fein würfeln.
1	Eiweiss	Lachs, Zwiebeln, Eiweiss und Saft einer halben Zitrone in eine Schüssel geben und gut mischen.
1/2	Zitrone	Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen.
wenig	Salz	
	Pfeffer	
wenig	Sonnenblumenöl	Öl in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Die Patties bei mittlerer Hitze langsam auf beiden Seiten anbraten.
		Burger aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
1 dl	Doppelleu Citra Double Wit	Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Bier ablöschen.
1 Bund	Dill	Dill fein schneiden, begeben und die Flüssigkeit leicht einreduzieren. Den Rahm begeben und die Sauce zur Seite stellen.
1/2 dl	Rahm	
	<b>Risotto</b>	
1	Zwiebel	Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Risottoreis in Butter andünsten.
120 g	Risottoreis	
20 g	Butter	Reis mit Weisswein ablöschen und leicht köcheln lassen.
1 dl	animal.wine	
	Tipsy Turtle	
2 dl	Bouillon	Bouillon und Safran mischen und Risotto immer wieder mit der Bouillon auffüllen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.
wenig	Safran	Parmesan und Butter begeben und gut mischen.
20 g	Parmesan	
20 g	Butter	Lachsburger und Risotto auf die Teller geben und mit der Dillsauce schön anrichten.

## Doppelleu Citra Double Wit – Die Hauptdarstellerin

### Das Bier

Diese fruchtig-frische Kreation überrascht mit feinem Zitrusduft und exotischen Aromen. Die speziellen Zutaten Orange und Koriander sind harmonisch in den sanften Körper eingebunden und verführen jeden anspruchsvollen Gaumen.

Kauf mich



## animal.wine Topsy Turtle – Die Nebendarstellerin

### Der Wein

Dieser Wein ist ein klarer Ausdruck seiner Rebsorte. Ein moderner Sauvignon mit einem ausgeglichenen Bouquet tropischer Früchte und Noten von Salbei. Die frischen, würzigen und mineralischen Geschmacksnoten verweilen lange am Gaumen.

Kauf mich



## Matthias Howald – Der Autor

### Die Idee

Der Trend in der Gastronomie ist und bleibt der Burger. Nicht nur die einzelnen Komponenten, auch die Zutaten für das Pattie werden immer kreativer und ausgefallener. In Schweden wird schon sehr lange Lachsburger gegessen während er bei uns noch selten auf der Speisekarte anzutreffen ist. Es wird Zeit, dies zu ändern.

### Über mich

Ich bin passionierter Hobbyfischer gepaart mit der Leidenschaft eines gelernten Kochs und einer Prise Punkrock. Lieblingsbier der Doppelleu Boxer: Citra Double Wit zu Fisch Lieblingsbier international: Freibier. ☺ Probiere immer wieder Neues, vor allem Hopfenbetontes.



### Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Vertriebsaussendienst St. Gallen, Thurgau, Appenzell AR und AI, Rheintal und Liechtenstein

## Wir wünschen 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 Matthias Howald 2021