

## AUSTRALIAN PALE ALE

# Chopfab Trüeb

### REZEPT

## Mangodip mit Chopfab Trüeb zu Rock Lobster



Rezept für 4 Personen

	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
2 dl	Chopfab Trüeb	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.
400 g	Mango	Mango in Würfel schneiden und zusammen mit dem Philadelphia zum einreduzierten Bier geben. Die Masse mit einem Mixstab fein pürieren.
2 EL	Philadelphia	
	Salz und Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Schälchen anrichten.
4	Rock Lobster Schwänze	Den Lobster so einschneiden, dass das Fleisch herausgelöst werden könnte.
1 EL	Olivenöl	Olivenöl und Butter erhitzen und die Lobsterschwänze mit Schale darin kurz und heiss anbraten.
1 EL	Butter	
		Den Lobster schön zum Dip anrichten. Auf Wunsch kann dazu ein Salat serviert werden.

## Chopfab Trüeb – Die Hauptdarstellerin

### Das Bier

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

Kauf mich



## 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.



## 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 Meta Hildebrand 2018