

DOPPELLEU Belgian Tripel

REZEPT

Kabeljau im Belgian Tripel Sud pochiert

begleitet von Kohlrabi-Birnenperlen und Sauerkrischen-Schalottenconfit, im Pergamentschiffli



Rezept für 4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
4 Blatt 8	Backpapier kleine weisse Schnüre	Pergamentschiffli Das Backpapier in der Mitte falten und an den Enden mit einer Schnur zu einem Bonbon schnüren
150 g 1 400 g 0,5 dl 1 1 200 g 1 EL	Schalotten Schuss Olivenöl Sauerkrischen (tiefgefroren) Rotwein Schuss dunkler Balsamico Vanilleschote Zucker Salz	Schalotten-Sauerrirsch-Confit Schalotten in Streifen schneiden und in Olivenöl andünsten. Die Sauerkrischen dazugeben und mitdünsten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen, das Mark der Vanilleschote auskratzen und unterrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann Zucker und Salz dazugeben und so lange weiter kochen, bis es anfängt zu gelieren und zu glänzen.
2 dl 1 EL 2 EL	Doppelleu Belgian Tripel Salz Honig	In ein sauberes Einmachglas füllen. Im Kühlschrank ca. 2 - 3 Monate haltbar.
500 g 2 1 1	Kohlrabi Birnen Schalotte Schuss Olivenöl	Belgian Tripel Sud Alle Zutaten miteinander aufkochen, Topf zur Seite stellen.
4	Tranchen Kabeljau ohne Haut à ca. 140 g	Gemüse Aus Kohlrabi und Birnen mit dem Pariserlöffel Perlen ausstechen. Schalotte in Olivenöl andünsten, Biersud dazugeben und ca. 3 Minuten weiterköcheln. Birnen und Kohlrabi Perlen dazugeben und zur Seite stellen.
1		Fisch Gemüseperlen mit wenig Biersud in ein Schiffchen füllen, darauf den Kabeljau legen. Leicht salzen und mit dem restlichen Biersud beträufeln. Im Ofen bei 180°C ca. 12-14 Minuten pochieren. Vor dem Servieren etwas Schalotten-Sauerkrisch-Confit dazugeben.

Doppelleu Belgian Tripel – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Das goldstrahlende Meisterwerk – nach Rezeptur der Trappistenmönche gebraut. Die spezielle belgische Hripel-Hefe sorgt für betärend würzige, fruchtige Aromen und einen ewig langen Abgang.

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

©Doppelleu Boxer AG und Meta Hildebrand 2018