

BELGIAN BLANCHE

Chopfab Weize

REZEPT

Filet von der Jura Forelle an Chopfab Weize Reduktion

serviert mit Camarque Reis und Gemüse

Rezept für 4 Personen



	Zutaten	Zubereitung
320 g	Camarque Reis	Den Reis in einer leichten Bouillon ca. 45 Minuten kochen.
1 wenig	Schalotte Butter	Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem Thymian in Butter anschwitzen.
2 Zweige	Thymian	Das Bier und die Gemüsebouillon begeben und die Sauce bis zur Hälfte einreduzieren lassen.
1.5 dl	Chopfab Weize	Nach dem Reduzieren die Sauce durch ein Sieb passieren, mit dem Halbrahm verfeinern und nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.
1.5 dl	Gemüsebouillon	
1.5 dl	Saucen Halbrahm	
8 wenig wenig	frische Forellenfilets Butter Olivenöl	Die Filets bei geringer Hitze in etwas Butter und Olivenöl grillieren. Mit Dill und Fischgewürz abschmecken.
2 Zweige evtl.	Dill Fischgewürz	
4-8	kleine Karotten	Das Gemüse in Bouillon oder Salzwasser kurz knackig kochen.
4-8	Romanesco Röschen	
evtl.	Gemüsebouillon	Alle Komponenten schön anrichten.

Chopfab Weize – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

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

Kauf mich



Philippe Schaffner – Der Autor

Die Idee

Ich liebe es Fisch zu kochen. Für mein Rezept habe ich Forellen von einer Fischzucht im Jura gekauft. Der Reis kommt aus der Camargue, wohin ich seit 25 Jahren mit meiner Familie in die Ferien fahre. Das Chopfab Weize mit seiner frischen Zitrusnote passt hervorragend zu Fisch.

Über mich

Seit ca. 20 Jahren bin ich Teil einer Koch-Bruderschaft, in der wir Gerichte zu unserem Vergnügen, für gutes Essen und für die Geselligkeit zubereiten. Ich mag frische Biere mit einer Zitrusnote, mein Lieblingsbier bei Doppelleu Boxer ist das Citra Double Wit, welches jeden anspruchsvollen Gaumen verführt. Mein liebstes internationales Bier ist das belgische Chimay brune, ein grossartiges Bier mit einem angenehmen Duft nach frischer Hefe und einer vollmundigen Karamellnote.



Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Vertriebsaussendienst Jura, Neuenburg und Waadt Nord

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 Philippe Schaffner 2021