

AMERICAN RED ALE

Chopfab Amber

REZEPT

Gebeizter Lachs mit einem Panna Cotta vom Chopfab Amber

dazu Selleriepüree mit Chopfab Hell und Rucolaöl



Rezept für 4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
4 Blatt	Gelatine	Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
1	kleine Zwiebel	Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl andünsten.
1 EL	Olivenöl	Chopfab Amber, Honig, Vollrahm und Gemüsebouillon Paste begeben und 5 Minuten köcheln lassen. Das Maizena unter ständigem rühren begeben um die Flüssigkeit abzubinden. Durch ein feines Sieb giessen und zur Seite stellen. Auskühlen lassen. Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und in die lauwarmer Flüssigkeit geben. Den Sud in die gewünschte Förmchen abfüllen und für ca. 4 Stunden kühl stellen.
2 dl	Chopfab Amber	
1 EL	Honig	
2.5 dl	Vollrahm	
½ KL	Gemüsebouillon Paste	
2 EL	Maizenaexpress	
350 g	Sellerie	Den Sellerie klein schneiden und zusammen mit Chopfab Hell, Honig und Salz köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Restflüssigkeit abschütten und die Masse mixen. Den Philadelphia begeben, gut mischen und in einen Spritzsack abfüllen. Kalt stellen.
33 cl	Chopfab Hell	
1 EL	Honig	
1 KL	Salz	
1 EL	Philadelphia	
1	Orange	Die Schale der Orange fein reiben, mit Salz, Zucker und Pfeffer mischen. Die Mischung in einen Beutel geben und den Lachs dazu legen. Darauf achten, dass der Lachs von allen Seiten mit der Salz, Zucker Mischung bedeckt ist. Beutel verschliessen und für ca. 5 Stunden kalt stellen.
150 g	Zucker	
150 g	Salz	
1 EL	grober Pfeffer	
300-400 g	Frischlachs in Sushiqualität	
1	handvoll Rucola	Rucola, Olivenöl und Salz in einen Mixbecher geben und sehr fein mixen.
2 dl	Olivenöl	
1	Prise Salz	
		Anrichten Die Panna Cotta stürzen, das Püree mit dem Spritzsack auf den Teller anrichten. Den Lachs aus dem Beutel nehmen, mit Wasser abspülen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und anrichten. Darüber das Rucolaöl geben und ausgarnieren.

Chopfab Amber – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Der rotglänzende Genuss mit ausgeprägter Malz-Aromatik. Ein elegantes Bier, dezent gehopft mit amerikanischem Cascade-Hopfen.

Kauf mich



Chopfab Hell – Die Nebendarstellerin

Das Bier

Ein besonders delikates Helles: mittlerer Körper, mit edlem Kazbek- & Cascade Hopfen. Es eignet sich durch die fruchtige und milde Hopfennote sehr gut als Erfrischungsbier für Zwischendurch oder zu einem gemütlichen Apéro.

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