

Bierabend

Chocheten vom 19. Februar 2015

Apéro

**Otto von Bismarck
Obatzter auf Laugenbrot**

Verantwortlich: **Paul Feurer**
Helfer: **Marcel Meier
Silvano Stappung**



Vorspeise

**Egli-Chnusperli im
Bierteig
auf Fenchelsalat
mit Portwein-Vinaigrette**

Hauptgang

**Schweinsfilet-Medaillon
auf Dörrbohnen mit
Scamorza-Laugenbrotkruste
an Bierschaumsauce**

Dessert

**Ananas- Parfait
mit Caramel- Ananas**

Bier Bier Bier Bier Bier

Otto von Bismarck

Einfaches Biergetränk, halb Bier und halb Champagner

Obatzter

Bayrische Käsecreme

Zutaten:

250 g Camembert oder Sennenfladen
125 g Doppelrahmfrischkäse
40 g Butter Zimmertemperatur
1 Zwiebel fein gehackt
1/4 TL Kümmel gemahlen
4 EL Bier
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Camembert, Frischkäse und Butter in eine Schale geben. Das Ganze mit einer Gabel zerdrücken und mischen. Kümmel Gewürze und Bier begeben und untermengen, Gut verrühren, dazu passt Laugenbrot.
Eventuell mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Egliknusperli auf Fenchelsalat mit Portwein-Vinaigrette

Zutaten

Marinade: 1 Stk. Schalotte gerieben
1 TL Chili-Gewürz Öl
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

Knusperli: 180 g Eglifilet
40 g Lauch in Julienne geschnitten
60 g Karotten in Julienne geschnitten
30 g getrocknete Tomaten in Julienne geschnitten
1/2 B Schnittlauch in 5 cm Stücke geschnitten
Mehl zum bestäuben
1 Lt. Trauben Kernöl zum ausbacken

Bierteig: 100 g Mehl
35 g Butter weich, Zimmertemperatur
1,5 dl Amberbier Zimmertemperatur
½ Eigelb
1 EL Maisstärke
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

Salat: 1 Stk. Fenchel, fein gehobelt
1 EL Olivenöl
1 TL Knoblauchöl
1 TL Zitronensaft
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

Vinaigrette: 2 Stk. Rote Zwiebeln klein, in Streifen geschnitten
Olivenöl zum andünsten
2 dl Portwein rot
1 TL Zitronensaft
Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer
etwas Olivenöl
wenig Aceto Balsamico

1. Geriebene Schalotte mit Fleur de Sel und Pfeffer mischen. Eglifilet und Gemüse-Julienne in der Marinade wenden und einige Minuten ziehen lassen.
2. Den Bierteig anrühren. Mehl bis und mit Maisstärke zu einem glatten Teig rühren und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.
3. Den geschnittenen Fenchel mit den Zutaten mischen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und eine Weile ziehen lassen.
4. Für die Vinaigrette die geschnittenen Zwiebeln in wenig Olivenöl andünsten. Mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte ein kochen. Mit Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Vom Herd ziehen und mit wenig Olivenöl und Balsamico abschmecken.
5. Die Eglifilets mit Mehl bestäuben, durch den Bierteig ziehen, etwas abtropfen lassen und im 180° C heißen Öl goldgelb ausbacken. Gemüse mit Mehl bestäuben und im gleichen Öl kurz frittieren.
6. Salat in der Tellermitte anrichten, Fisch darauf geben und das Gemüse darüber geben. Das Ganze mit der Vinaigrette beträufeln und umgeben.

Schweinsfilet auf Dörrbohnen mit Scamorza-Laugenbrotkruste und Rauchbierschaum

Zutaten

Bohnen:	100 g	Dörrbohnen über Nacht eingeweicht
	1 Z	Knoblauch fein geschnitten
	1 EL	Bratbutter
	2 dl	Bouillon
Fleisch:	8 Stk.	Schweinfilet-Medaillons à ca. 50 g
	1 EL	Senf
		wenig Knoblauch- und Chili-Gewürz Öl
		Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer
Kruste:	1 Stk.	Laugenbrötchen in dünne Scheiben geschnitten
	1 Stk.	Scamorzakäse in dünne Scheiben geschnitten (Ersatzweise Sternenberger Rauch-Raclette)
		wenig Kürbiskernöl
Bierschaum:	1 Stk.	Schalotte grob geschnitten
		Olivenöl zum dünsten
	0,5 dl	Weisswein
	2 dl	Rauchbier
	3 dl	Bouillon
	50 g	Butter
		wenig Chili-Gewürz Öl
		Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer

1. Den Knoblauch in der Bratbutter sanft anziehen, die abgetropften Bohnen begeben und kurz mit dünsten. Bouillon begeben und das Ganze ca. 1 ¼ Std auf kleiner Stufe fertig garen.
2. Das Laugenbrötchen in dünne Scheiben schneiden und im Backofen hellbraun rösten.
3. Den Senf mit Knoblauch- und Chili- Wurzel, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer mischen. Die Medaillons damit ca. ½ Std marinieren.
4. Schalotte im Olivenöl andünsten, mit Wein und Bier ablöschen und leicht einkochen. Bouillon begeben und das Ganze auf die Hälfte einkochen. Vor dem servieren die kalte Butter einarbeiten und mit Gewürz Öl, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer abschmecken. Aufkochen und mit dem Mixer aufschlagen bis ein fester Schaum entsteht.
5. Die Medaillons in der Bratpfanne mit wenig Bratbutter auf jeder Seite 1 ½ Min. scharf anbraten. Die Bohnen in der Mitte des Tellers mit einem Servierring ca. 12 cm anrichten. Die Medaillons darauf setzen und mit den Brotscheibchen abdecken. Den Rauchkäse darüber legen und in 180° C heißen Backofen 8 Minuten überbacken.
6. Den Bierschaum Löffelweise abschöpfen und das Gericht damit umgeben.

Ananas-Parfait mit Caramel-Ananas

ZUTATEN

Parfait

100 g Ananas, frisch, gerüstet gewogen; evtl. vorgeschnitten vom Grossverteiler

4 Eigelb

150 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker, Bourbon

0.5 dl Grand Marnier

1 Orange

3 dl Rahm

2 Eiweiss

1 Prise Salz

Caramel-Ananas

1 Ananas, frisch, gross

1 Zweig Rosmarin

1 Esslöffel Butter, (1)

50 g Zucker

1 Esslöffel Butter, (2)

0.5 Zitrone, Saft

1 dl Orangensaft, frisch gepresst

schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Ergibt etwa 8 Portionen

1 Kleine Soufflé Förmchen, Espressotassen oder eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen. Am besten geht dies, wenn man die Folie auf der einen Seite mit etwas Wasser bestreicht.

2 Die Ananas klein würfeln, anschliessend sehr fein hacken und in ein Sieb geben. Über einer Schüssel abtropfen lassen.

3 Inzwischen Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Grand Marnier in eine Chromstahlschüssel geben. Die Schale der Orange dünn dazu reiben. Den Saft der Orange auspressen und ebenfalls beifügen. Alles gut verrühren.

4 Die Schüssel über ein leicht kochendes Wasserbad geben und mit dem Schwingbesen so lange aufschlagen, bis eine luftige, dickliche Creme entstanden ist. Dann vom Wasserbad nehmen und nun mit dem Handrührgerät die Creme so lange weiterschlagen, bis sie wieder Zimmertemperatur hat; dabei wird sie noch dicker und nimmt auch noch etwas an Volumen zu.

5 Den Rahm steif schlagen. Anschliessend die Eiweiss mit dem Salz ebenfalls steif schlagen.

6 Zuerst die abgetropfte, gehackte Ananas, anschliessend den Rahm und zuletzt den Eischnee unter die Creme ziehen. Sofort in die vorbereiteten Formen füllen, diese mit Alufolie gut verschliessen und das Parfait mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

7 Für die Caramel-Ananas den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

8 Den Schopf und den Strunk der Ananas entfernen, dann mit einem Zacken- oder Brotmesser die Schale grosszügig von oben nach unten abschneiden; möglichst mitsamt den verholzten «Augen» im Fruchtfleisch. Die Ananas in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstechförmchen den Strunk in der Mitte der Scheiben ausstechen.

9 Etwa 12 Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und diese sehr

fein hacken.

10 Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen und die Ananasscheiben darin in 3–4 Portionen golden braten. Sofort auf die vorgeheizte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen warm stellen.

11 Den Zucker in die Bratpfanne geben und bei Mittelhitze langsam zu intensiv braunem Caramel schmelzen lassen. Die zweite Portion Butter (2) beifügen und unterrühren. Dann den gehackten Rosmarin sowie den Zitronen- und Orangensaft beifügen und alles 2–3 Minuten leise kochen lassen. Über die gebratenen Ananas träufeln.

12 Zum Anrichten die Parfait Formen etwa 15 Sekunden in lauwarmes Wasser stellen. Jeweils 1 warme Ananasscheibe auf einen Dessertteller geben und das Parfait in die Mitte auf das Loch der Ananasscheibe stürzen. Die Ananas mit etwas Jus beträufeln und mit wenig Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.

Was man vorbereiten kann

Das Ananas-Parfait kann 2–3 Tage im Voraus zubereitet werden. Für die Caramel-Ananas kann die Frucht ½ Tag im Voraus geschält und geschnitten werden (Punkt 8).