

Ran an die **Kochtöpfe!** Hinein kommt Pils oder Bockbier – das wird deftig und gut

Hopfen, Malz und etwas Salz

Die AZ kocht wieder – und zwar mit Bier. In der kalten Jahreszeit ist unser deftiges Menü genau das Richtige, um Sie von innen zu wärmen. In unsere Gerichte kommen Pils, Dunkles und Bockbier

Die Tage werden immer kürzer, die Temperaturen fallen, da braucht man etwas zu essen, das einem wohliger warm werden lässt. Und was bietet sich da im Bierland Bayern Besseres an, als mit dem Guten aus Hopfen und Malz Gerichte zu verfeinern? Eben.

Der Inhaber von Haralds Kochschule, Harald Schultes, hat ein kleines Biermenü entwickelt, das Sie daheim einfach nachkochen können. Wichtig beim Kochen mit Bier ist der Zeitpunkt, an dem Sie das Bier zu dem Gericht hinzugeben. Bier darf man nicht einkochen, denn sonst wird es bitter.

AZ-Kochserie

Doppeltopf



mit Harald Schultes

Ziel ist vielmehr, den Geschmack des Bieres zu behalten, aber den Alkohol auszukochen. Deshalb gibt man Pils oder den Bock erst recht spät hinzu.

Aber keine Bange, die Rezepte lassen sich am heimischen Herd leicht nachzaubern! Wir starten mit einer Suppe mit Pils, dann geht es weiter mit einem Schweinefilet mit Pumpernickelkruste, dazu wird, klar, eine Biersauce gereicht – aus Dunkelbier. Zum Schluss schlagen wir Ihnen ein Bockbierparfait vor, denn eine Nachspeise geht immer.

Zu trinken? Empfehlen wir ein Bier. Logisch. **S. Anfang**

BIER-PILZSUPPE MIT BLÄTTERTEIGHAUBE

Suppenkasper unter der Haube

Wir starten unser Bier-Menü mit einer Suppe, die auch optisch etwas her macht: Sie wird in der Tasse unter einer Blätterteighaube serviert. Schindet Eindruck bei Gästen!

Zutaten für vier Personen:
250 g frische Champignons, je nach Saison auch andere frische Pilze (Steinpilze, Reherl etc.)
2 Zwiebeln
100 g durchwachsener Speck
10 g Butter
5 Stängel Petersilie
½ l Pils
200 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
250 g TK-Blätterteig
1 Eigelb

Die Pilze sorgfältig putzen und klein würfeln. Die Zwiebeln und den durchwachsenen Speck ebenfalls würfeln.
Zunächst den Speck mit But-

ter anbraten, dann die Zwiebeln und die Pilze zugeben und bei starker Hitze kurz anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Das Pils kommt zum Schluss, sonst wird es bitter: Damit ablöschen.

Die Petersilie fein hacken und zugeben. Dann die Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 5 Minuten köcheln lassen.
In vier ofenfesten Suppentassen füllen und den Rand der Tasse mit Eigelb bepinseln. Aufgetauten Blätterteig ausrollen und vier Kreise ausstechen, die im Durchmesser etwas größer als die Suppentassen sind.
Diese Teigdeckel auf die Suppentassen legen und am Rand gut festdrücken. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen, bis die Blätterteighaube schön aufgegangen und goldbraun ist.



Viele Pilze braucht's.



Oben Teig, unten Suppe.



Prost! Koch Harald Schultes und AZ-Vize-Lokalchefin Sophie Anfang kochen mit Bier.

Fotos: Daniel von Loeper

SCHWEINEFILET MIT PUMPERNICKELKRUSTE, DAZU DUNKELBIERSAUCE UND HOKKAIDOPÜREE

Dunkle Kruste, farbenfrohes Püree

Fleisch mit Biersauce gehört zu den Klassikern. Dieses Gericht hat aber einen besonderen Pep, denn die Schweinemedallions werden mit Pumpernickelkruste gebrönt.

Zutaten für vier Personen:
Dunkel-Biersauce
1 Schalotte
20 g Kümmel
100 g Butter
0,1 l dunkles Bier
1 Knoblauchzehe
200 ml Kalbsfond

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
Knoblauchzehe schälen und klein hacken.
In einem Topf etwas Butter zergehen lassen, Schalotte, Knoblauch und Kümmel darin anschwelen. Mit dem Kalbsfond auffüllen und einkochen lassen. Dann Bier hinzugeben. Mit kalter Butter binden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, etwas Bier zufügen und mit einem Mixstab mixen.



Ins Püree kommt Sahne.



Die Filets anbraten.



So sieht es aus, wenn's fertig ist.

Pumpernickelkruste
150 g Butter
1 Tl Kümmel
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Pumpernickel
Salz, Pfeffer
600 g Schweinefilet

Kümmel, Pumpernickel und Knoblauch in der Müllette zerkleinern.
Butter mit etwas Salz schaumig rühren, mit dem Pumpernickel vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kaltstellen.

Schweinefilet in Medallions schneiden und anbraten. Mit Kruste garnieren, eventuell im Ofen eine Weile warm halten.

Kürbispüree
300 g Hokkaido-Kürbis
50 g Butter,
200 ml Sahne
30 g Butter
Salz, Cayennepfeffer
Muskat nach Geschmack

Den Hokkaido-Kürbis gründlich mit heißem Wasser

waschen, dann in Alufolie wickeln.

Den Kürbis bei 180°C in den Ofen schieben. Nach einer halben Stunde einstecken, ob er weich ist. Sobald er weich ist, herausnehmen und mit zwei Gabeln zerrupfen. Die Schale kann mitgegessen werden.

In einem Topf Butter zerlassen, den Kürbis zugeben. Mit Sahne und Butter mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

KLEINES BIERLEXIKON

Von Bock- bis Weißbier

Bockbier: Meistens recht stark im Alkoholgehalt, hohe Stammwürze, hoher Malzanteil.

Helles: Ist malzbetont und wenig gehopft, ein untergäres Bier, das eher süß schmeckt.

Kellerbier: Diese Biere sind meistens leicht trüb. Kellerbier kommt sofort nach dem Nachgärungsprozess in den Handel, untergäres.

Pils: Würzig-herb, untergäres, hopfenbetont.

Obergäres: Biere, die mit obergärriger Hefe gebraut

werden, sie steigt beim Brauprozess nach oben (zum Beispiel bei Weißbier).

Stammwürze: Der im Wasser gelöste Anteil von Hopfen und Malz vor Beginn der Gärung.

Untergäres: Diese Biere werden mit einer untergärrigen Hefe gebraut, sie sinkt beim Brauprozess nach unten (zum Beispiel bei Pils).

Weißbier: Der Weizenmalzanteil an diesem Bier beträgt 50 Prozent, es hat viel Kohlensäure, ist fruchtig und obergäres.

BOCKBIER-PARFAIT MIT APFEL-INGWERSAUCE

Bierig und fruchtig zugleich

So ein Bockbier macht man sich selten einfach zur Erfrischung auf – es hat ja auch einige Umdrehungen. Aber zum Eismachen eignet es sich ganz formidabel. Und in Kombination mit Apfel und scharfem Ingwer schmeckt's besonders gut.

Zutaten für vier Portionen:
Eisparfait
3 Eigelbe
1 Ei
100 g Zucker
160 g Bockbier
400 g Sahne

Schoko-Raspel zur Garnitur

Die Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen.
Eigelb, Ei, Zucker und Bier in eine Metallschüssel geben. Auf heißem Wasserdampf cremig weiß aufschlagen, damit die Masse gut bindet. Danach mit Eisswasser kalt rühren.
Die Sahne unterheben.
In Förmchen oder in eine Kastenform füllen und im Tiefkühler frieren lassen. Am besten wird das Ergebnis, wenn dies über Nacht geschieht.

Apfel-Ingwer-Sauce
125 ml Apfelsaft
1 Stück, ca. 20 g Ingwer
1 MSP Stärkemehl
2 Äpfel, in kleine Würfel geschnitten

Apfelsaft mit etwas geriebenem Ingwer aufkochen, mit Stärke abbinden und Äpfel dazugeben.

Fertigstellen: Die Förmchen stürzen, das Parfait anrichten, mit Schokoladen-Raspel bestreuen und mit Apfel-Ingwersauce servieren.



Nachtsch geht immer!