



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e

## **Bierabend vom 27. September 2013**

### **Apéro:**

Bierkekse und Wurst

### **Vorspeisen:**

Gemischter Salat mit Bierdressing und Thunfisch

Kürbis – Biersuppe

### **Hauptgang:**

Schweinebraten mit Bierrisotto und Gemüsebeilage

### **Dessert:**

Bockbierparfait mit Apfel-Ingwer Sauce

Organisation: Märki & Elmar

**\* Tipp vorweg \***

**Bier darf nie zu heiss werden bei warmen Gerichten!**

**\* Schuetzgarten.ch**

## **Bierkekse:**

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mehl
- 75 g Butter
- 0,25 l Pils-Bier
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Mohn
- Olivenhälften

Zubereitungsanweisung

Zutaten mit dem Bier gut verkneten und einen Teig bereiten. Den Teig dünn ausrollen und Formen ausstechen. Den ausgestochenen Teig mit Eigelb bepinseln und mit Mohn bestreuen. Man kann zusätzlich auch noch eine entkernte Olivenhälfte aufdrücken. Bei mäßiger Hitze hellgelb backen (kurze Backzeit)!

## Gemischter Salat mit Bierdressing

Rucola  
Radieschen  
Cherry Tomaten  
Kräuter  
Thunfisch

### Für das Dressing:

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 150 ml | <a href="#">Bier, (Pils)</a> |
| 60 ml  | Balsamico                    |
| 40 ml  | Rapskernöl                   |
| 1 TL   | <a href="#">Senf</a>         |
| etwas  | <a href="#">Knoblauch</a>    |
|        | Salz und Pfeffer             |

## Kürbis – Biersuppe

2 Schalotte(n)  
30 g Butterschmalz  
400 g [Kürbisfleisch](#)  
2 EL Essig (Weißweinessig)  
1 Liter Rinderbrühe  
Salz und Pfeffer  
etwas Zucker  
1 Flasche [Bier \(Pils\)](#)  
125 ml Schlagsahne  
Kresse  
Portionen

### Zubereitung

Schalotten fein würfeln und im heißen Fett schnell anschwitzen. Den in Würfel geschnittenen Kürbis zugeben, mit Essig ablöschen, mit Brühe aufgießen und weich kochen. Das Ganze passieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit dem Bier auffüllen, nochmals erhitzen, die Sahne schlagen und unterheben. Mit Kresse bestreuen und sofort servieren.

# Bierrisotto

## Zutaten

- 125 Gramm Risottoreis
- 2 rote Zwiebeln
- 250 Gramm [Champignons](#)
- 150 Gramm [Parmesan](#)
- 500 ml Bier
- 500 ml Gemüsefond

Anzahl Portionen    3-4

# Bockbierparfait mit Apfel-Ingwer-Sauce

## Für 8 Personen:

- 4 Eigelb
- 1 Ei
- 100 Gramm Zucker
- 80 Gramm weiße Schokolade
- 3 Blatt Gelatine
- 0,15 Liter Bockbier
- 250 Gramm Schlagsahne
- 3 Eiweiß
- Etwas Zucker
- Dunkle Schokolade

## Für die Apfel-Ingwer-Sauce:

- Äpfel
- Apfelsaft
- Stärkemehl
- Ingwer

## Zubereitung:

Eier und Zucker über dem Wasserbad aufschlagen und auf Eiswasser wieder kalt schlagen. Weiße Schokolade schmelzen und unter aufgeschlagene Eimasse rühren. Gelatine auflösen und ebenfalls unterrühren. Dann das Bier zugeben, Sahne schlagen und vorsichtig unterziehen.

Masse in Förmchen füllen und über Nacht gefrieren lassen. Förmchen stürzen und jeweils ein Parfait auf einem Teller anrichten. Aus Zucker und Eiweiß eine Baisermasse herstellen und diese als Häubchen („Bierschaum“) auf das Parfait setzen. Dunkle Schokolade schmelzen, daraus acht Henkel spritzen, diese erstarren lassen und damit das Parfait dekorieren. Für die Sauce Apfelsaft mit etwas geriebenem Ingwer aufkochen, mit Stärke abbinden und Äpfel dazugeben. Mit dem Parfait anrichten.