

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“
Montag, 25. April 2016**



**Menue
„Bierrezepte“**

Bier-Grissini



**Spinat-Bier-Spätzli mit
Spiegelei und Balsamico-Bier-Jus**



**Cannelloni von Kaninchenfilet mit
Steinpilzen und glasierten Äpfeln**



Feigenkompott mit süssem Bierschaum



Bier-Grissini

Zutaten

500 g Weissmehl
100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
25 g Hefe
1 EL Zucker
1 1/2 TL Salz
300 ml Bier

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auswallen, zu einer Rolle formen, leicht einölen und in einem passenden Gefäß mit Klarsichtfolie abgedeckt an einem kühlen Ort gehen lassen.

Die Teigrolle um die Hälfte flach zusammendrücken und 2 cm dicke Würste davon abschneiden. Diese mit den Handflächen hin- und herrollend vorsichtig zu Grissini ziehen.

Auf einem Lochblech im Backofen bei 200 Grad 10 Minuten goldbraun ausbacken.

Spinat-Bier-Spätzli mit Spiegelei und Balsamico-Jus

Zutaten

Spätzli

100 g	Spinat, blanchiert, sehr gut abgetropft, gehackt
200 g	Weizenmehl
100 g	Hartweizengriess
30 g	Lauch
3 St	grosse Eier
150 ml	Bier

Butter zum Anbraten

Salz

Balsamico-Bier-Jus

1 EL	Zucker
100 ml	Bier
3 EL	alter Balsamicoessig
200 ml	Kalbsjus
20 St	Wachteleier od. ersatzweise 4 – 8 normale Eier
50 g	schwarzer Périgordtrüffel, in feine Scheiben gehobelt

Zubereitung

Den Spinat mit Mehl, Hartweizendunst, Eiern, Salz und Bier so lange zu einem Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig vom Brett in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzli, sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und mit ein wenig Olivenöl vermischen. Kühl stellen.

Für den Jus den Zucker in einem kleinen Pfännchen schmelzen und leicht karamellisieren lassen, ohne dass er Farbe nimmt, mit Balsamico und Bier ablöschen, dann mit dem Kalbsjus aufgiessen und zu Saucenkonsistenz einkochen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, die Spätzli darin anbraten und leicht Farbe annehmen lassen.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne nochmals Butter schmelzen und die Wachteleier oder Eier braten. Zusammen mit den Spätzli anrichten und mit Trüffelscheiben garnieren.

Cannelloni von Kaninchenfilet mit Steinpilzen und glasierten Äpfeln

Zutaten

1 Pack Lasagneteigblätter
8 Kaninchenfilets
Salz, Pfeffer aus der Mühle

300 ml Bier
4 Äpfel
50 g Zucker
10 Steinpilz, geputzt
Olivenöl zum anbraten

Knoblauchzehe mit Schale, gequetscht
Chillischote, mit einer Messerspitze einige
Male eingeritzt

Zubereitung

Die Lasagneteigblätter in kochendem gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, herausheben und abtropfen lassen. Die Teigblätter auf die zum Umwickeln der Kaninchenfilets benötigte Grösse zurechtschneiden. Die Filets salzen, pfeffern und in den Teig einwickeln, auf ein geöltes Blech oder in eine eingölte Gratinform legen und etwa ½ Zentimeter hoch Bier angiessen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei 180 Grad 18 bis 20 Minuten garen.

Die Äpfel halbieren, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und die Apfelspalten darin karamellisieren, mit dem restlichen Bier (ca. 150 ml) ablöschen und glasieren.

Die Steinpilze würzen, kurz in heissem Öl schwenken und zusammen mit Knoblauch und Chillischote zu den Äpfeln geben. Alles über die fertig gegarten Cannelloni verteilen und servieren.

Feigenkompott mit süßem Bierschaum

Zutaten

8	St	Feigen
300	ml	Bier
3	EL	Wasser
50	g	Rohrzucker
4		Eigelb

Zubereitung

Die Feigen in feine Scheiben schneiden und anrichten. Das Bier mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen und abkühlen lassen. Dann den Bierzuckerfond mit den Eigelben über einem heißen Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weitere 10 Minuten kaltschlagen. Als Dip zu den Feigen servieren.
