

Bier-Vielfalt NRW – So gut ist unser Bier im Westen

Rezepte von Björn Freitag

Kalbsschnitzel mit Braumalzpanade & Sellerie-Kirsch-Püree

Die Zutaten für die Bierherstellung lassen sich auch gut in der Küche einsetzen. Der beste Beweis ist das Kalbsschnitzel in einer knusprigen Braumalzpanade.



Zutaten für 2 Portionen:

- 5 EL Braumalz
- ½ Knolle Sellerie
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 250 ml Rapsöl
- 2 Kalbsschnitzel
- 4 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 70 g Kirschen (frisch, TK oder aus dem Glas)

Zubereitung:

- Malz in eine Pfanne geben und ohne Fett anrösten. Gelegentlich umrühren.
- Sellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einem Topf 50 ml Öl erhitzen, Sellerie und Zwiebeln anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit 200 ml Wasser ablöschen und köcheln lassen.
- Geröstetes Malz mörsern. 4 EL vom gemörserten Malz mit Paniermehl vermengen und in einen tiefen Teller geben. Zwei weitere Teller bereitstellen – einen für die verquirlten Eier und einen für das Mehl. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im verquirlten Ei und anschließend in der Malz-Paniermehl Panade wenden. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten. Geben Sie bei Bedarf etwas Butter dazu, so schmecken die Schnitzel noch besser.
- Für das Püree die Kochflüssigkeit abgießen. Butter und 40 g Kirschen zum Sellerie hinzufügen und mit Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Anschließend 30 g Kirschen unter das Püree mengen.
- Die Kalbschnitzel zusammen mit dem Sellerie-Kirsch Püree servieren.

Bier-Vielfalt NRW – So gut ist unser Bier im Westen

Rezepte von Björn Freitag

Bieramisu

Björn Freitag hat für Sie eine neue Variante des italienischen Klassikers auf Lager: das Bieramisu! Die Kombination von süßem und zugleich kräftigem Bier mit leckeren Aprikosen sorgt für eine köstliche Abwechslung in Ihrem Dessert-Repertoire.



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mascarpone
- 150 g Schlagsahne
- 70 g Löffelbiskuits (circa 8 Stück)
- 1 EL süßliches, kräftiges Bier
- 8 EL Kaffee
- 2 Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
- 2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Ein Ei trennen. Das Eigelb, sowie ein weiteres Ei in eine Schüssel geben. Zucker zugeben und mit Hilfe eines Handrührgeräts aufschlagen. Mascarpone zufügen und mit aufschlagen.
- Sahne steif schlagen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit einem Teil der Mascarpone-Ei-Masse in einem Topf erhitzen. Umrühren. Sobald die Gelatine sich aufgelöst hat, die restliche Mascarpone-Ei-Masse zugeben und vermischen. Sahne unterheben.
- Mit Löffelbiskuits den Boden der Dessertgläser bedecken. Die Löffelbiskuits jeweils mit 1 EL Bier und 2 EL Kaffee übergießen.
- Aprikosen in feine Stücke schneiden und auf die Löffelbiskuits in die einzelnen Dessertgläser geben. Mascarpone-Sahne auf die Aprikosen verteilen. Die Dessertgläser für mindestens 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren Kakaopulver mit einem feinen Sieb über den Dessertgläser verteilen.