

Rezept ESSkapaden vom 25. Juni 2013



## Kabier-Voressen mit Appenzeller Vollmondbier dazu ein erfrischender Erdbeer-Gerstotto mit Zitronenthymian

Für ca. 4 Personen / 2 Rollen

600-800g	Kabierfleisch für Voressen (z.b Rosenstück)
1 st.	Zwiebeln
1 st.	Knoblauch
wenig	Mehl
2.5-3dl	Acceto Balsamico
1 Flasche	Vollmondbier
	Wasser (Quellwasser ;-))
wenig(2-3kl)	Bratensauce-Pulver
	Frische Kräuter wie Rosmarin & Thymian
	Lorbeerblatt & Nelke
evtl.	Butter



Fleisch in gleichmässig grosse Stücke schneiden, allenfalls vorhandene Sehnen usw. Entfernen. Das geschnittene Fleisch in heissem Öl anbraten. Fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch dazugeben mit Mehl bestäuben und Aceto Balsamico ablöschen. Nun ist es wichtig, dass der Balsamico einreduziert wird, bis er eine angenehme süsse entwickelt (etwa zur Hälfte, je nach Essig). Mit dem Vollmondbier auffüllen und mit Wasser ergänzen bis das Fleisch gut bedeckt ist. Zur Geschmacksverstärkung wenig Bratensauce-Pulver und die Kräuter beifügen. Das Voessen auf kleiner Stufe leicht sieden bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Je nach Grösse der Fleischstücke 30 – 60 Min.

Am Schluss kann man die Sauce je nach Wunsch noch etwas abbinden entweder mit kalten Butterflocken oder mit Maizena möglich.

Tipp: Ein Voessen kann auch zwei-drei Tage später wunderbar weiter verwendet werden. Dafür kann man es beispielsweise bewusst verkochen bis das Fleisch auseinanderfällt. Diese Fleischfasern mit der süss-säuerlichen Sauce gut vermengt und in ein Brot geklemmt – stell ich mir hervorragend vor!

Info: Das Bier sollte nicht (kaum) einreduziert werden, da sich sonst der Bitterstoff stark entfaltet. Falls man ein Gericht mit Bier reduzieren möchte sollte ein Weizenbier verwendet werden, da dieses nur ca. die Hälfte am Hopfenanteil enthält.

### **Gerstotto mit Erdbeeren und Zitronenthymian**

für ca. 4 Personen

200g	Rollgerste
1 st.	Zwiebel
10g	Butter
ca. 7dl	Wasser
wenig	Bouillon
	Salz & Pfeffer
20g	Masacarpone
wenig	Zitronenthymian
200g	Erdbeeren

Fein geschnittene Zwiebeln in Butter andünsten. Rollgersten dazugeben und wie bei einem Risotto kurz mitdünsten. Wasser nach und nach dazugiessen. Je nach Wunsch wenig Bouillon dazugeben, wobei ebenso nur mit Salz, Pfeffer und dem Kraut gewürzt werden kann (was zu bevorzugen ich rate). Zitronenthymian fein schneiden und dazugeben.

Den Gerstotto auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten garen.

Wenn er die gewünschte Konsistenz und Garstufe erreicht hat, kurz vor dem servieren, den Mascarpone darunterziehen und mit den in Würfel geschnittenen Erdbeeren abrunden. Alles gut vermengen und sofort servieren.