



## ***Tartar vom Ost-Näniker Jungbullen mit Bockbier***

### **Zutaten für 8 Portionen zur Vorspeise:**

400 g *Ost-Näniker Jungbullen (Rindshuft, Rindsfilet)*

0,8 dl Bock Bier

1 Stk. Essiggurken

1 Stk. Zwiebeln klein

2 Stk. Eigelb

10 Oliven schwarz

2 EL Olivenöl

2 EL Senf scharf grobkörnig

1 Stk. Chilischote entkernt

1 TL Paprikapulver

1 EL Petersilie gehackt

Salz & Pfeffer

### **Vorbereitung:**

Essiggurken, Zwiebeln, Oliven, Petersilie und Chilischote fein hacken. Danach mit dem Olivenöl, Bockbier dem Eigelb, Senf und den restlichen Gewürzen und Kräutern verrühren.

### **Zubereitung:**

Den Jungbullen klein würfelig schneiden, danach fein hacken, mit der Gewürzsauce und deren Bockbier mit einer Gabel zu einer streichfähigen Masse abarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schärfe kann durch die Beigabe von mehr oder weniger Chili selbst bestimmt werden.





## Gebratene Kalbsmedaillons auf Bierapfelscheiben mit Bier-Senfsauce

### Zutaten für 8 Personen:

16 Stk. Kalbsmedaillons  
40 gr Olivenöl  
2 Schalotten fein gehackt  
2 Stk. Thymianzweige  
2 Stk. Rosmarinzweige  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Stk. Äpfel geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten  
2 EL Butter  
2 EL brauner Zucker  
2 dl Pilsner Bier

2 dl brauner Kalbsfond  
2,5dl Rahm  
4 EL Senf grobkörnig  
40 gr Butter

1 Bund Frühlingszwiebeln  
400 gr Breite Nudeln  
1 Stk. Karotte  
20 gr Butter



CHECHOLUB GROSSE & CO. 2002

### Vorbereitung:

Die Kalbsmedaillons mit Olivenöl bestreichen.

### Zubereitung:

Für die karamellisierten Apfelscheiben die Butter zergehen lassen, Zucker beifügen, leicht karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben begeben und auf beiden Seiten kurz durch schwenken – mit Pilsner (1 dl) ablöschen, zugedeckt weich dünsten.

Die Kalbsmedaillons in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten, geschälte Schalotten, Thymianzweig sowie Rosmarinzweig begeben. Im vorgeheizten Ofen (90°C) mit den Schalotten warmhalten. Die Kalbsmedaillons sollten im Kern noch rosa sein.

Fett aus der Pfanne ab leeren, Bratenansatz mit restlichem Pilsner abzulöschen, braunen Kalbsfond und Sahne begeben und einkochen lassen.

Bei Bedarf die Sauce leicht abbinden und durch ein feines Sieb passieren, Senf begeben - Zum Schluss die Butterflocken einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebeln vierteln, Karotte in dünne Streifen schneiden und im Butter knusprig anbraten.

Die Nudeln im Salzwasser al dente kochen

### Tipp:

Die Medaillons können noch zusätzlich mit einer Kruste versehen werden (Kräuter-, Nuss-, oder Tomatenkruste).

Als Beilagen passen Nudeln alle gebratenen Kartoffelgerichte, Kartoffelpüree, Polenta.





## Bayrische Bier Creme

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 dl Milch
- 1 dl z.B. Mohren Gambrinus, Pilsner Urquelle (Pils, Lagerbier, etc.)
- 1/2 Stk. Vanilleschote (Mark und Schote)
- 2 Stk. Eigelb
- 3 EL Zucker
- 6 g Gelatineblätter
- 2 dl Rahm geschlagen

### 1. Vorbereitung:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Etwas Milch mit dem Eigelb glattrühren. Bier, restliche Milch, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote aufkochen. Die noch heisse Flüssigkeit in dünnem Strahl unter die Eigelb-Milchmasse rühren. Das Ganze in den Topf zurückgeben und weiter erwärmen (max. 80°C) bis die Masse etwas dicker wird, jedoch darauf achten, dass die Masse nicht stockt. Danach die ausgedrückte Gelatine begeben, alles durch ein feines Sieb abpassieren und auskühlen lassen.

### 2. Zubereitung:

Wenn die Masse ausgekühlt ist, 1/4 der steifgeschlagenen Sahne kräftig darunter rühren. Die restliche Sahne vorsichtig unterheben und anschließend die Creme in Gläser abfüllen. Mindestens für 2 Stunden kühlstellen.

### Tipp:

Zum Ausgarnieren eignen sich besonders gut Früchte, Beeren sowie Pfefferminze und Melisse. Mit 1 TL Bierlikör pro Portion ergibt einen feinen abgerundeten Geschmack.

