

+GRIMBERGEN+
ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN
1128



+GRIMBERGEN+
ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN
1128

Apéro-Rezepte
zum Geniessen



INHALTSVERZEICHNIS

Intro	4
Unsere Biere	6
Das perfekte Bier servieren	11
REZEPTE GRIMBERGEN BLONDE	
Kartoffel-Käsebällchen mit Aioli	15
Pastasalat im Glas mit Lachs und Grapefruitvinaigrette	17
Zarte Pouletspiesschen mit Ananasrelish	19
Frittierte Calamariringe mit Limonendip	21
REZEPTE GRIMBERGEN BLANCHE	
Knoblauchbrot mit Feta und Orangen	25
Chilishrimps mit Knoblauchglasur	27
Gebackene Champignons, gefüllt mit Aubergine	29
Fleischdumplings mit grillierter Bohnensauce	31
REZEPTE GRIMBERGEN ROUGE	
Speckfocaccia mit Balsamicokirschen	35
Knusprige Gemüsechips	37
REZEPTE GRIMBERGEN AMBRÉE	
Filoteigzigarren mit Ente und Brombeeren	41
Käse-Quark-Brioche	43
Thierry Fuchs inspiriert mit seinen Kreationen	44

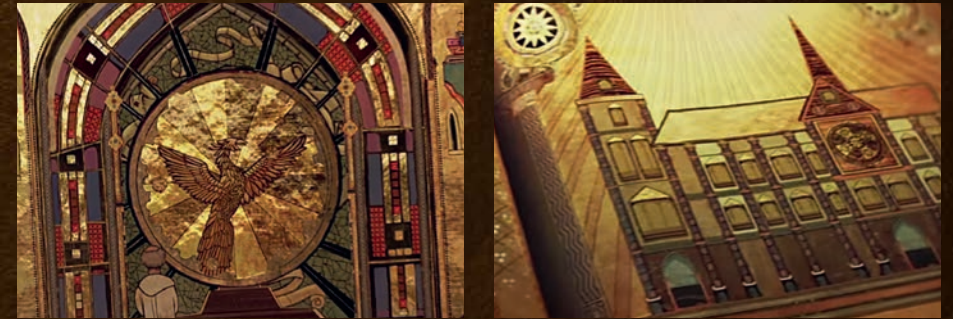
LEGENDÄRER GESCHMACK INSPIRIERT

Wussten Sie, dass Bier ein idealer Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten ist? Vor allem unser belgisches Abteibier harmonisiert ausgezeichnet mit unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen und Aromen. Entdecken Sie selbst, wie hervorragend die Grimbergen Biere zu ausgewählten Apérorezepten, passen und lassen Sie sich entweder von unseren Vorschlägen inspirieren oder probieren Sie eigene Kreationen aus, mit denen Sie sich und Ihre Gäste stilvoll verwöhnen. In Kombination mit den aromatischen Bieren werden sich ganz neue Genusswelten auftun. Lassen Sie sich einfach von dem legendären Geschmack beflügeln.



DIE LEGENDE DES PHÖNIX

Die Geschichte des belgischen Abteibiers Grimbergen reicht ins Mittelalter zurück. 1128 wurde die Abtei Grimbergen gebaut, und noch im selben Jahr begannen die Mönche damit, Bier zu brauen. Im Laufe der Geschichte wurde die Abtei aufgrund von Kriegen immer wieder bis auf die Grundmauern zerstört. Aber die strebsamen Abteibrüder bauten sie jedes Mal Stein für Stein wieder auf. Als Zeichen ihres unbeirrbaren Willens erhoben sie den aus seiner Asche aufgestandenen Phönix zum Symbol ihrer ungebrochenen Leidenschaft; mit dem Wahlspruch «ardet nec consumitur», «gebrannt, aber nicht zerstört».



Mit dem Phönix kehrte auch die Lebensfreude der Ordensgemeinschaft zurück, sodass das Bier von Grimbergen bald wieder zu fließen begann. Doch während der Französischen Revolution wurden sämtliche Besitztümer von Kirchen und Abteien verkauft. 1798 mussten die Ordensbrüder wegziehen, und die Abtei wurde ein drittes Mal zerstört.

Es sollte dann bis 1958 dauern, bis die Mönche das legendäre Grimbergen Bier wieder zu alten Ehren führen konnten. Seither begeistert es Bierliebhaber in der ganzen Welt.

Und bis heute werden die ausgewählten Bierrezepturen von den Mönchen von Grimbergen als Geheimnis gehütet.

GRIMBERGEN BLONDE

Abgerundet und ausgewogen

Grimbergen Blonde ist ein obergäriges blondes Bier mit ausgereiftem Fruchtroma und einer Ausgewogenheit von Süsse und Bitterkeit. Bierkenner schätzen den Hauch pikanter Würze – eine Spezialität der Abtei Grimbergen.

OPTIK: klares Goldgelb mit orangefarbenen Reflexen; feinporiger und üppiger cremefarbener Schaum.

GERUCH: reife Früchte und Gewürze dominieren; Noten von Honig, Lakritze und eingemachten Früchten, kombiniert mit blumigen Hopfenaromen.

GESCHMACK: ein vollmundiges Bier, das süsse und bittere Aromen vereint; dominierende Aromen von Ananas, eingemachten Früchten sowie eine charakteristische Note von Gewürznelke.

ABGANG: lang anhaltendes Finish mit Aromen von Gewürzen und Früchten sowie Noten von Bitterkeit, Hefe und Lakritze.



Alkoholgehalt: 6.7 Vol.-%



BLONDE

GRIMBERGEN BLANCHE

Frisch und ausgewogen

Grimbergen Blanche ist ein erfrischendes Weissbier mit cremigem Schaum und feinem Blasenbild. Es vereint die Aromen von Zitrusfrüchten, Gewürznelken und Koriander und weist Noten von Getreide und Vanille auf.

OPTIK: hellgelb und leicht opal, mit einem schönen cremigen Schaum.

GERUCH: dominante Gewürze und reife Früchte werden begleitet durch Aromen von Zitrusfrüchten, Koriander und Nelken sowie blumigen Nuancen und Vanillenoten.

GESCHMACK: milde Bitterkeit, ausgeglichen durch eine leicht säuerliche Note; Aromen von Zitrusfrüchten, Bergamotte, Koriander und gelben Früchten verleihen dem Bier einen fruchtig-würzigen Geschmack.

ABGANG: beständige Fruchtigkeit (Zitrusfrüchte) und Gewürznoten.



Alkoholgehalt: 6.0 Vol.-%



BLANCHE

GRIMBERGEN ROUGE

Abgerundet und fruchtig

Grimbergen Rouge vereint den kräftigen Charakter eines Abteibiers mit einer süßen Note von roten Früchten wie Erdbeeren, Cranberrys und Holunderbeeren. Seine tiefrote Farbe mit purpurnen Reflexen und der leicht rosafarbene Schaum lassen den einzigartigen Geschmack erahnen.

OPTIK: leicht rosafarbener Schaum und brillantes Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

GERUCH: intensives Aroma roter Früchte mit den für Grimbergen typischen würzigen Noten.

GESCHMACK: schöne Ausgewogenheit von süßen Aromen, milder Bitterkeit und leichter Säure; neben dem Aroma roter Früchte, vorwiegend Erdbeeren, entfaltet sich ein Hauch von Schärfe und Lakritze.

ABGANG: komplexe Aromen roter Früchte und Gewürze sowie ein Hauch von Frische.

Malzig ●○○○○○
Fruchtig ●●●●○○
Würzig ●○○○○○
Bitter ●○○○○○

Alkoholgehalt: 6.0 Vol. - %



ROUGE

GRIMBERGEN AMBRÉE

Reichhaltig und malzig

Grimbergen Ambrée ist ein vollmundiges Bier. Zweifach fermentiertes Malz gibt ihm seine bernsteinähnliche Farbe, wobei der reichhaltige üppige Geschmack begleitet wird von bittersüßen Noten und einem Hauch von Karamell.

OPTIK: dunkles Mahagonibraun und feinporiger, stabiler Schaum in cremigem Kaffeebraun.

GERUCH: deutliche Noten von Karamell und Lakritze sowie feine Aromen von roten Früchten, Pflaumen und geröstetem Malz.

GESCHMACK: vollmundiges Bier mit ausgeprägter Bitterkeit; neben den dominierenden Noten von Lakritze und Karamell finden sich Aromen von geröstetem Malz, Bitterorange, reifen Früchten und eingemachten Pflaumen.

ABGANG: lang anhaltende Aromen von geröstetem Malz, Lakritze und Pflaumen; der karamelierte Zuckersirup verleiht dem Bier nicht nur seine Farbe, sondern sorgt auch für ein fruchtiges Pflaumenaroma und eine leichte Bitterkeit.

Malzig ●●●●○○
Fruchtig ●●○○○○
Würzig ●●○○○○
Bitter ●●○○○○

Alkoholgehalt: 6.5 Vol. - %



AMBRÉE



DAS PERFEKTE BIER SERVIEREN

Das perfekte Bier zu servieren ist beinahe eine Wissenschaft für sich. Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung wird es aber auch Ihnen gelingen. Benutzen Sie dafür einen Grimbergen-Kelch, denn durch die runde Form kommen die Aromen stärker zur Geltung. Zusätzliche Gravuren im Glas sorgen für ein intensiveres Perlen und eine volle, dichte Schaumkrone.

Nun können Sie loslegen und sich ein genussvolles Bier einschenken:



Für den idealen Biergenuss nehmen Sie ein Grimbergen, welches auf 6 °C gekühlt ist.



Halten Sie das Glas am Stiel und neigen Sie es in einem 45°-Winkel.



Füllen Sie das Glas langsam halbvoll und richten Sie es wieder auf.



Das Bier nun ganz auffüllen und darauf achten, dass die Schaumkrone etwa 20 mm (2 Finger breit) hoch ist.



REZEPTE

GRIMBERGEN BLONDE



KARTOFFEL-KÄSEBÄLLCHEN MIT AIOLI

Zubereitung: ca. 20 Minuten | Für 4 Personen | Mittel | 975 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Die herzhaften Kartoffel-Käsebällchen werden durch die ausgereiften Fruchtaromen des Grimbergen Blonde perfekt abgerundet.

ZUTATEN:

1 kg weiche Kartoffeln, mehligkochend	
4 Eigelb	4 EL Zitronensaft
70 g Emmentaler, gerieben	1 TL Senf
30 g Gruyère, gerieben	1 Eigelb
100 g Sbrinz, gerieben	90 g Sonnenblumenöl
100 g Weismehl	70 g Olivenöl
1 TL Paprikapulver, scharf	1 l Erdnussöl
200 g Paniermehl	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die weichgekochten Kartoffeln mit den Eigelben mischen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Die Käsemischung und das Weismehl hinzufügen und mit dem Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer abschmecken und zu einem glatten Teig kneten. Die Kartoffel-Käsemasse zu Bällchen formen und im Paniermehl wenden. Das Erdnussöl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen und die Bällchen darin goldbraun frittieren.
2. Für die Aioli die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und in ein Gefäß geben. Den Zitronensaft, den Senf und das Eigelb dazugeben. Mit einem Stabmixer fein pürieren, währenddessen das Sonnenblumenöl sowie das Olivenöl in einem dünnen Faden dazugeben und weiterhin mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffel-Käsebällchen servieren.
3. Jetzt noch ein Grimbergen Blonde parat machen und den feinen Apérosnack ganz unbeschwert genießen.

TIPP:

Die Käsemischung kann mit anderen Käsesorten ergänzt werden. Jedoch ist darauf zu achten, dass immer eine mild-rezente Mischung entsteht, die mit der Aromawelt des Bieres gut harmoniert.



PASTASALAT IM GLAS MIT LACHS UND GRAPEFRUITVINAIGRETTE

Zubereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Mittel | 630 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Der herbe Geschmack der Grapefruitvinaigrette wird von den ausgereiften Fruchtnoten und dem pikanten Gewürznelkenaroma des Grimbergen Blonde abgeholt und optimal ergänzt.

ZUTATEN:

400 g Lachsrückfilet	1 Zweig Rosmarin
200 g Pasta z. B. Fusilli oder Conchigliette	5 Zweige Thymian
40 g Pinienkerne	2 Zweige Basilikum
1 Cicerino rosso	2 Zweige Oregano
1 Salatgurke	Gartenkresse
2 Grapefruits	Salz
1 dl Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamicoessig, weiss	

ZUBEREITUNG:

1. Die Grapefruits schälen und mit einem Messer in eine Schüssel filetieren. Die Kräuter zupfen, fein hacken, mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und über die Grapefruitfilets geben. 20 Minuten ziehen lassen, danach den Balsamicoessig dazugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Salatgurke schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz würzen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach das Gurkenwasser abgiessen. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne goldbraun anrösten. Den Cicerino rosso waschen und von Hand in kleine Stücke zupfen.
2. Die Pasta im Salzwasser al dente kochen. In ein Sieb giessen und auskühlen lassen. Den Lachsrück mit Salz würzen und in einer Bratpfanne beidseitig kross anbraten. Im Ofen bei 150 °C etwa 8 Minuten fertig garen. Etwas auskühlen lassen und in nicht zu kleine Stücke teilen.
3. In einer grossen Schüssel die Pasta mit dem Lachs, den Gurkenscheiben, dem Cicerino rosso und der Grapefruitvinaigrette mischen. In kleine Apérogläser abfüllen, mit den Pinienkernen und der Kresse ausgarnieren und servieren.
4. Jetzt wird es Zeit, ein Grimbergen Blonde zu öffnen und beim verdienten Apéro ausgiebig zu entspannen.

TIPP:

Man kann die Grapefruit vor der Zubereitung in warmes Olivenöl einlegen, denn so lösen sich die Filets einzeln von den Fruchtspänen, und die Vinaigrette wird intensiver und nicht bitter.

ZARTE POULETSPIESSCHEN MIT ANANASRELISH

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Grillzeit: ca. 10 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
340 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Zusammen mit dem Ananasrelish macht die ausgereifte Fruchtnote des Grimbergen Blonde diesen Apérosnack zu einem erfrischenden Leckerbissen.

ZUTATEN:

2 Pouletbrüste	½ Limette
3 dl Buttermilch	3 EL Balsamicoessig, weiss
1 Zwiebel, rot	1 Msp. Korianderpulver
1 Ananas	1 Msp. Kreuzkümmelpulver
50 g Butter	¼ Bund Pfefferminze
2 EL Honig	Salz
2 EL Zucker	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die Pouletbrüste längs in dünne Streifen schneiden und mit der Buttermilch sowie den Pfefferminzblättern 60 Minuten marinieren. Die Pouletstreifen auf einem Küchenpapier gut abtropfen und danach wellenförmig auf passende Holz- oder Metallspiesse stecken.
2. Die rote Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten, das Kreuzkümmel- und das Korianderpulver dazugeben und kurz mitrösten. Den Zucker mit dem Balsamicoessig dazugeben und das Ganze etwa 15 Minuten bei kleiner Flamme zu einem Relish einköcheln lassen. Die Ananas quer halbieren, schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne die Würfelchen in Butter anbraten, den Honig dazugeben und mit dem Saft von einer halben Limette ablöschen. Mit den roten Zwiebeln mischen, mit Salz sowie Balsamicoessig abschmecken und beiseitestellen. Die übrige Ananas in Schnitze schneiden, mit etwas Pfeffer sowie ein wenig Salz würzen und mit Olivenöl marinieren.
3. Die Pouletspiesse mit Salz würzen und mit den Ananasschnitzen auf dem Grill bei 220 °C ca. 8–10 Minuten beidseitig grillieren. Das Ananasrelish auf den Pouletspiessen verteilen, und das restliche Relish in einem Schälchen dazu servieren. Mit frischen Minzblättern sowie den grillierten Ananasschnitzen servieren.
4. Um dieses sommerlich-frische Gericht perfekt abzurunden, offerieren Sie dazu allen Gästen ein Grimbergen Blonde.

TIPP:

Das Marinieren in Buttermilch sorgt dafür, dass das Pouletfleisch noch zarter wird. Die Minze in der Marinade verleiht dem Fleisch eine angenehme Frische.





FRITTIERTE CALAMARIRINGE MIT LIMONENDIP

Zubereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 530 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Die Frische des Limonendips wird von dem milden und fruchtigen Grimbergen Blonde perfekt ergänzt und gibt diesem Apérosnack eine besondere Leichtigkeit.

ZUTATEN:

ca. 800 g Calamari, ganz	100 g Weissmehl
2 Limetten	160 ml Wasser
3 Tomaten	1 TL Paprikapulver
½ Bund Petersilie, gekraut	1 TL Backpulver
¼ Bund Basilikum	1 l Erdnussöl
5 EL Olivenöl	1 TL Salz
1 Prise Zucker	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die Calamari rüsten und in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Das Weissmehl mit Backpulver, Wasser, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu einem Backteig mischen. Das Erdnussöl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen. Die Calamariringe im Backteig wenden, im heissen Öl goldbraun frittieren und anschliessend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Für den Dip die Tomaten entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Die Limetten schälen, filetieren und mit einem Messer grob zerhacken. Dann mit den Tomatenwürfeln mischen und mit Zucker, Olivenöl und Salz abschmecken.
3. Die Petersilie und das Basilikum waschen und mit einem Messer fein schneiden. Zuletzt unter den Dip mischen und zu den kross frittierten Calamari servieren.
4. Jetzt noch allen ein Grimbergen Blonde servieren, und der gemütliche Apéro kann beginnen.

TIPP:

Den Backteig kann man nach eigenem Belieben mit Gewürzen und Kräutern verfeinern.



REZEPTE

GRIMBERGEN BLANCHE



KNOBLAUCHBROT MIT FETA UND ORANGEN

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Backzeit: ca. 6 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
890 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Das Orangenaroma dieses mediterranen Gerichts wird perfekt begleitet von den fruchtigen Noten und dem Hauch von Vanille des Grimbergen Blanche.

ZUTATEN:

1 Baguette, hell	¼ Bund Thymian
200 g Feta	1 Msp. Korianderpulver
3 Blondorangen	1 Msp. Kreuzkümmelpulver
250 g Butter	Gartenkresse
6 Knoblauchzehen	Salz
3 Zweige Rosmarin	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosmarin sowie den Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit der weichen Butter, dem Abrieb einer Orange und den Gewürzen in einem Rührwerk schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Orangen mit einem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Den Feta von Hand in Stücke brechen und beiseitestellen.
3. Das Baguette quer halbieren und die Knoblauchbutter darauf verteilen. Im Ofen bei 200 °C 6 Minuten knusprig backen. Die Orangenfilets zusammen mit dem Feta auf dem heißen Knoblauchbrot verteilen und mit Gartenkresse garnieren. In Stücke schneiden und auf einem Holzbrett servieren.
4. Diesen frisch-mediterranen Apéro genießt man am besten mit einem kühlen Grimbergen Blanche.

TIPP:

Man kann auch dunkles Brot verwenden, sollte jedoch darauf achten, dass auch dieses von seiner Struktur her luftig ist. Ansonsten kann die Knoblauchbutter während des Backens nicht in das Brot eindringen und läuft an den Seiten heraus.

CHILISHRIMPS MIT KNOBLAUCHGLASUR

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 160 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Mit einem Hauch von Koriander und einer leichten Zitronennote ist das Grimbergen Blanche die perfekte Ergänzung zu den süß-scharfen Chilishrimps.

ZUTATEN:

6 Riesenkrevetten, mit Schale	2 Zweige Rosmarin
2 Chilis (Peperoncini)	2 Zweige Zitronenthymian
4 Knoblauchzehen	½ Bund Petersilie, glatt
2 EL Olivenöl	Salz
1 EL Ahornsirup	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Die Riesenkrevetten bis zum Schwanzstück schälen, längs halbieren und in eine Schüssel geben. Die Chilis entkernen und zusammen mit dem Rosmarin fein hacken. Zu den Riesenkrevetten geben und etwas marinieren lassen.
2. Die geschälten Knoblauchzehen mit dem Olivenöl sowie dem Ahornsirup mit Hilfe eines Stabmixers fein mixen. Die marinierten Krevetten mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl in einer Bratpfanne scharf anbraten. Die Knoblauchglasur dazugeben und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Für etwa weitere 5 Minuten unter gelegentlichem Schwenken anrösten. Den gehackten Zitronenthymian sowie die geschnittene Petersilie dazugeben. Kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Krevetten auf Spiesschen servieren.
3. Die Schärfe des Chilis dann stilvoll mit einem Grimbergen Blanche ablöschen.

TIPP:

Wer es etwas schärfer mag, kann die Chilis im Rezept verwenden, ohne sie zu entkernen.

GEBACKENE CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT AUBERGINE

Zubereitung: ca. 35–40 Minuten | Backzeit: ca. 15 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
130 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Die würzigen Champignons erhalten durch das Grimbergen Blanche und sein fruchtiges Zitronenaroma eine köstlich erfrischende Leichtigkeit.

ZUTATEN:

1 Aubergine	2 EL Olivenöl
12 Champignons, weiss	2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Limone	¼ Bund Oregano
40 g Feta	Salz
½ EL Tahinpaste	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Aubergine längs halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Messer im Kreuz einschneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, dem Oregano sowie dem Rosmarin versehen. Im Ofen etwa 30 Minuten weichbacken. In der Zwischenzeit den Knoblauch sowie den Thymian fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Aubergine mit einem Löffel auskratzen, grob hacken und zum Knoblauch geben. Mit der Tahinpaste, dem Saft der Limone, dem Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
2. Die Champignons vom Stiel befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Löffel etwas aushöhlen und die Auberginenmasse in den Champignons verteilen. Den Feta von Hand fein verreiben und über die gefüllten Champignons bröseln. Im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen und mit Kräutern garniert servieren.
3. Dazu allen Gästen ein Grimbergen Blanche anbieten und den pikanten Apéro in vollen Zügen genießen.

TIPP:

Die Tahinpaste bewirkt, dass der Eigengeschmack der Aubergine verstärkt wird. Nur so kann ihr Geschmack in diesem Gericht voll zur Geltung kommen.



FLEISCHDUMPLINGS MIT GRILLIERTER BOHNENSAUCE

Vorbereitung: ca. 30 Minuten | Dämpfen: ca. 12–15 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
770 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Die deftige Umami-Note der Fleischdumplings wird von dem feinen Zitronenaroma des Grimbergen Blanche erfrischend ergänzt.



ZUTATEN:

350 g Hackfleisch	ca. 20 Dumplingteigblätter (Asialaden)
2 Zitronengräser	200 g Bohnen, grün
1 Chili	1 Schalotte
1 Msp. Korianderpulver	1 dl Olivenöl
200 g Chinakohl	3 EL Sojasauce, süß
4 EL Sojasauce	2 EL Sojasauce, mild
1 Bund Schnittlauch	

ZUBEREITUNG:

1. Das Zitronengras mit einem Messerrücken aufklopfen. Das Hackfleisch mit dem Zitronengras, dem Chili und dem Korianderpulver in einer Bratpfanne scharf anbraten. Den Chinakohl in Streifen sowie den Schnittlauch klein schneiden und unter das Hackfleisch mischen. Mit Sojasauce abschmecken.
2. Die grünen Bohnen rüsten, auf dem Grill bei 200 °C ca. 6 Minuten grillieren, bis sie leicht Farbe bekommen und antrocknen. Mit einem Messer die Bohnen in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, in feine Würfelchen schneiden und zu den Bohnen geben. Mit Olivenöl und der süßen sowie der milden Sojasauce abschmecken.
3. Die Teigblätter mit der Hackfleischmasse füllen und zu Dumplings oder Gyoza formen. Über dem Dampf ca. 12–15 Minuten dämpfen.
4. In der Wartezeit ein Grimbergen Blanche bereit machen und sich zurücklehnen, denn Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude.

TIPP:

Die Dumplings können mit allerlei Füllung zubereitet werden. Man sollte allerdings immer darauf achten, dass die Masse kompakt genug ist.



REZEPTE

GRIMBERGEN ROUGE

SPECKFOCACCIA MIT BALSAMICOKIRSCHEN

Vorbereitung: ca. 40 Minuten | Backzeit: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
820 kcal pro Person

GRIMBERGEN ROUGE:

Mit seinem ausgereiften Erdbeeraroma und dem Hauch von Schärfe ist das Grimbergen Rouge der perfekte Begleiter für diesen würzigen und süß-sauren Apérosnack.

ZUTATEN:

300 g Kirschen, frisch	3 EL Olivenöl
300 g Speckwürfel	1 ½ dl Balsamicoessig, dunkel
500 g Weissmehl	1 dl Rotwein
360 g Wasser	2 EL Zucker
1 Würfel Hefe	1 TL Salz
½ Bund Zitronenthymian	

ZUBEREITUNG:

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Den Balsamicoessig mit dem Rotwein in eine Pfanne geben, den Zucker hinzufügen und aufkochen. Die Kirschen beifügen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist.
2. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten. Den Zitronenthymian zupfen und fein schneiden, und die Hefe im Wasser auflösen. Alles zusammen mit dem Weissmehl mischen und zu einem Teig kneten. Nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwas Olivenöl träufeln, und den Focacciateig flach darauf ausbreiten. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teig drücken, und die Kirschen darin verteilen. 30 Minuten ruhen lassen. Danach im Ofen bei 180 °C etwa 35 Minuten goldbraun backen. Etwas auskühlen und in grobe Würfel schneiden.
3. Dazu ein Grimbergen Rouge einschenken, und die perfekte Harmonie einfach nur noch geniessen.

TIPP:

Für noch mehr Geschmack einfach die Focacciawürfel in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl anrösten.





KNUSPRIGE GEMÜSECHIPS

Vorbereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 155 kcal pro Person

GRIMBERGEN ROUGE:

Das süß-fruchtige Erdbeeraroma des Grimbergen Rouge bildet gemeinsam mit den knusprig-würzigen Gemüsechips eine perfekt harmonisierende Geschmackskombination.

ZUTATEN:

- 1 Süsskartoffel
- 3 Karotten
- 2 Randen
- 1 Zucchini, grün
- 1 Zucchini, gelb
- 2 Kartoffeln, festkochend
- ½ Bund Radieschen
- ½ Bund Petersilie, gekraust
- 1l Erdnussöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Das Erdnussöl in einem passenden Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Den Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die Süsskartoffel, die Karotten, die Randen sowie die Kartoffeln mit einem Sparschäler schälen und mit einem Hobel längs oder quer fein hobeln. Die Zucchini sowie die gerüsteten Radieschen ungeschält ebenfalls fein hobeln. Das Gemüse nach und nach im Öl knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit fein gehackter Petersilie sowie Salz und Pfeffer würzen. Das frittierte Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen etwa 10 Minuten komplett trocknen lassen. Gemischt in einer Schüssel servieren.
2. Dazu ein Grimbergen Rouge öffnen, und den knusprigen Apéro einfach nur noch genießen.

TIPP:

Das Gemüse lässt sich mit weiteren Sorten ergänzen, aber nicht jedes Gemüse passt zum Bier. Die Pastinake bringt zum Beispiel schon sehr viel Eigensüsse mit. Daher ist es wichtig, auf eine harmonische Komposition der Gemüsesorten zu achten.



REZEPTE

GRIMBERGEN AMBRÉE



FILOTEIGZIGARREN MIT ENTE UND BROMBEEREN

Vorbereitung: ca. 60 Minuten | Backzeit: ca. 8 Minuten | Für 4 Personen | Mittel |
580 kcal pro Person

GRIMBERGEN AMBRÉE:

Die knusprig verfeinerte Ente wird in Begleitung des Grimbergen Ambrées und seiner feinen Karamellnote zu einem noch exklusiveren Geschmackserlebnis.

ZUTATEN:

2 Entenschenkel	50 g Butter
1 l Geflügelfond (oder Bouillon)	½ Bund Rosmarin
2 Knoblauchzehen	½ Bund Thymian
6 Brombeeren	Salz
1 EL Senf, grob	Pfeffer aus der Mühle
6 Lagen Filo- oder Strudelteig	

ZUBEREITUNG:

1. Den Geflügelfond aufkochen, die Entenschenkel hineinlegen sowie den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben. Bei mittlerer Hitze die Entenschenkel etwa 50 Minuten auf 72 °C Kerntemperatur garziehen. Die Schenkel herausnehmen, etwas abkühlen lassen, und das Fleisch vom Knochen zupfen. Den Geflügelfond auf etwa 1 dl einreduzieren lassen und dann zusammen mit dem groben Senf zu der gezipften Ente geben. Die Brombeeren vierteln, den Thymian zupfen und zu der Masse geben. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und gut vermischen.
2. Die Filoteigblätter auslegen und mit flüssiger Butter bepinseln. Je drei Lagen aufeinanderlegen. Mit einem Messer den Filoteig in Rechtecke von 8 × 12 cm schneiden. Die Enten-Brombeer-Masse darauf verteilen und zu einer Zigarre einrollen. Im Ofen bei 220 °C 8 Minuten backen.
3. Ein Grimbergen Ambrée darf bei diesem Apéro de luxe natürlich nicht fehlen.

TIPP:

Für eine schnellere Zubereitung kann anstelle von Ente auch Poulet verwendet werden. Pouletfleisch hat jedoch einen weniger starken Eigengeschmack als Entenfleisch und sollte deshalb mit einem noch stärkeren Geflügelfond zubereitet werden.

KÄSE-QUARK-BRIOCHE

Vorbereitung: ca. 15 Minuten | Backzeit: ca. 35–40 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
730 kcal pro Person

GRIMBERGEN AMBRÉE:

Die geschmacklich eher milde Brioche wird zusammen mit dem Hauch von Karamell und getrockneten Pflaumen des Grimbergen Ambrée zur ausgefallenen Gaumenfreude.

ZUTATEN:

100 ml Wasser, warm	450 g Weismehl
40 ml Milch	200 g Bergkäse, rezent
15 g Zucker	2 EL Olivenöl
120 g Quark	½ TL Salz
½ Würfel Hefe	¼ Bund Petersilie
60 g Butter	3 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG:

1. Das warme Wasser mit der Milch und der Hefe mischen. Den Quark und den Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen. Zum Schluss das Salz, die weiche Butter und das Weismehl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Springform einfetten, den Teig halbieren und den ersten Teil in die Form drücken. Die ersten 150 g Käse darüber raffeln, die Petersilie hacken und darüber streuen. Die andere Hälfte des Teiges darauflegen, und den restlichen Käse darüberreiben. Den Rosmarin zupfen und grob mit einem Messer zerhacken. Mit Olivenöl beträufeln, und den Rosmarin darüberstreuen. Im Ofen bei 180 °C ca. 35–40 Minuten backen. Aus der Springform lösen und mit dem Brotmesser in Stücke schneiden.
3. Jetzt für alle Gäste ein Grimbergen Ambrée einschenken, servieren und in Kombination mit dem feinen Apéro genießen.

TIPP:

Unbedingt die genaue Menge Quark verwenden, da die Brioche bei zu viel Quark sehr teigig wird und nicht mehr so schön luftig aufgehen kann.



THIERRY FUCHS INSPIRIERT MIT SEINEN KREATIONEN

Thierry Fuchs ist nicht nur ein international bekannter Foodstylist und begnadeter Koch, er ist vor allem auch ein Visionär. Als Kopf eines innovativen und jungen Cateringunternehmens überzeugt er mit frechen Kreationen aus nachhaltigen Produkten. Sein Können ist geprägt von einer aussergewöhnlichen Finesse, die seine Gerichte vollendet. Sein Auge fürs Detail und seine Passion prägen seine Arbeit.

Für Grimbergen hat Thierry Fuchs insgesamt zwölf Apéro-Rezepte entwickelt, die perfekt mit unserem Bier harmonieren und für genussvolle Momente sorgen. Überzeugen Sie sich selbst. Probieren Sie die Rezepte aus, die Sie auf den vorangehenden Seiten finden. Sie werden fasziniert sein, wie gut diese Kreationen mit dem legendären Geschmack von Grimbergen harmonieren.

Weitere Rezeptvorschläge und Tipps zu unseren Grimbergen Bieren finden Sie unter www.grimbergen.ch. Lassen Sie sich inspirieren!



+GRIMBERGEN+
1128

+GRIMBERGEN+
1128