

GOURMETBRYGGERIET

MAD

OPSKRIFTER OG ØL TIL MADEN

GOURMETBRYGGERIET · ØL · MAD · MENNESKER

TILBAGE TIL HJEMMESIDEN

	Appetizers	Den søde tand	Braiserede retter	Grill & røg	Lette retter	Ost & Charcutteri	Fra havets bølger	På panden
Pilsner	●				●		●	
Hvedeøl	●	●		●	●	●	●	●
Amerikansk Pale Ale		●		●	●	●		●
Bock/doublet bock			●	●		●		
Barley wine				●		●		
Stout/porter		●	●			●		
Brown Ale		●	●	●		●		●

PILSNER: Stråguld til gylden i farven, med et flot hvidt skum. Opleves typisk som en lidt tør og bitter, men læskende øl. Noter af brød, strå og lidt humleblomst.

HVEDEØL: Uklar gul til orange. Uklar pga. gæren idet øllet ikke er filtreret. Opleves typisk som en lidt sødere, meget aromatisk øl. Noter af korinter og nelliker.

AMERIKANSK PALE ALE: Stor varietet indenfor typen, men generelt ren og humlet. Typisk tydelige noter af blomster og citrusfrugter.

DOBLET BOCK: Stor øl, som kan være et måltid i sig selv. Mægtig krop med en mørk maltsødme. Noter af karamel og malt.

BARLEY WINE: På trods af navnet er det en øl, men meget kraftig, typisk op til 12% alkohol. Meget robust krop, med meget sødme, vinøse dufte og moden frugt.

STOUT/PORTER: To forskellige øltyper, dog ens hvad angår den mørke/sorte farve. Smag af ristet malt, med noter af for eksempel kaffe, lakrids, tjære, tobak og mørk chokolade.

BROWN ALE: Som navnet antyder, har vi med en brun øl at gøre, med farve fra de mørke malte, som er anvendt. Typisk maltet og lidt sød i smagen, men med godt humlebid.



indhold

Appetizer *side 11*

Den søde tand *side 25*

Braiserede retter *side 57*

Grill & Røg *side 71*

Lette retter *side 85*

Ost & Charcutteri *side 117*

Fra havets bølger *side 137*

På panden *side 157*

Appetizer

Crostini med basilikum og taleggio

4 personer

1 dl olivenolie

1 bundt basilikum

saft fra ½ øko. citron

salt & peber

160 g taleggio

8 skiver tørt fluté

Blend olie med basilikumblade.

Smag til med citronsaft samt salt og peber.

Skær osten i 8 klodser og læg dem på flutéskiverne.

Hæld pestoen over og bag crostini´erne, til osten er smeltet, og de er gyldne.



DRIK ØL TIL... pilsner



Kold broccolisuppe med lynstegt tun

4 personer

1 broccoli

1/2 dl kalvefond

4 dl vand

1/2 dl creme faiche 38 %

salt & peber

4 stk frisk tun

evt. lidt purløg

Hak broccoli i mindre stykker og kog den med kalvefond og vand.

Når broccolien er kogt mør og suppen er kogt lidt ind, blendes det hele og sigtes igennem en fin sigte.
Sæt suppen på køl i køleskabet.

Når suppen er afkølet, røres creme fraichen i, og den smages til med lidt salt og peber.

Steg tunen lynhurtigt på en varm pande med lidt olie, umiddelbart før servering. Krydr med salt og peber.

Server suppen i små portionsskåle med den varme tun og evt. et drys af purløg på toppen.





DRIK ØL TIL... hvedeøl



Mandler med urter og saltflager samt jordbær med pistacienødder, lavendel og hindbær

4 personer

3 stilke timian

3 stilke rosmarin

150 g groft salt

150 g hele mandler

75 g grønne uskallede pistacienødder

50 g tørrede hindbær

30 g tørret lavendel

500 g søde danske jordbær

Hak timian og rosmarin og vend det med groft salt. Bland mandlerne med krydderiblandingen og bag det ved 180°C i 30 minutter.

Hak grønne pistacienødder, hindbær og lavendel groft. De friske jordbær renses og skylles under koldt vand.

Dryp bærrene af og vend dem i de hakkede pistacienødder, hindbær og lavendel.





DRIK ØL TIL... pilsner



Rimmet torsk med ølvinaigrette og friterede vilde ris

4 personer

400 g torskefilet
15 g salt
100 g sukker
1 øko. citron

1 dl GourmetBryggeriet Blanche
100 g sukker
1/4 dl hvid balsamico
4 dl rapsolie

60 g vilde ris
havsalt
evt. lidt dild

RIMMET TORSK Klargør torskefileten og drys den med 15 g salt, 50 g sukker og saften fra en citron. Pak den i film og lad den trække 3 timer, inden den lægges i fryseren i et døgn. Skær den halv frossent i tynde skiver og læg skiverne på en tallerken.

ØLVINAIGRETTE Varm øllet op sammen med 50 g sukker, til sukkeret er helt opløst. Køl det ned og tilsæt balsamico.

FRITEREDE RIS Varm olien op til ca. 170°C og tilsæt de vilde ris. Tag dem op, når de begynder at poppe, læg dem på et stykke køkkenrulle og drys dem med lidt havsalt.

ANRETNING Dryp med en ske ølvinaigrette over torsken og drys de vilde ris rundt på tallerkenen. Pynt evt. med lidt plukket dild.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Østers med syrlig ølvinaigrette

4 personer

1 skalotteløg

1 dl GourmetBryggeriet Blanche

½ dl hvid balsamico

20 g sukker

¼ dl olivenolie

12 østers

2 limefrugter

dild

Skær skalotteløget i fine små tern. Kog GourmetBryggeriet Blanche, balsamico og sukker hurtigt op, tag det af varmen og hæld over de hakkede løg. Sæt marinaden på køl og lad den trække i mindst 4 timer.

Tilsæt olien og ryst det nu godt.

Åbn de 12 østers og prik til dem i kanten. De skal gerne trække sig lidt, hvis de er helt friske.

Skær bunden af limefrugterne og skær dem skråt.

ANRETNING Læg 3 østers på hver tallerken, hæld lidt vinaigrette over og lidt rundt på tallerkenen. Pynt med limeskiver og dild.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Den søde tand

Appelsin panna cotta med GourmetBryggeriet Blue Mountain Stout gelé

4 personer

2 øko. appelsiner

½ l fløde 38%

50 g sukker

5 stk husblas

1½ dl GourmetBryggeriet Blue Mountain Stout

Skær den orange skræl af appelsinerne og skær skrællen i tynde strimler. Skold skrællen i let sukkervand 3 gange, og lad den tørre på et stykke bagepapir.

Kog fløde, sukker og saften fra de to appelsiner. Når det er kogt op, tages det af varmen og afkøles til ca. 50˚C. Tilsæt 3 udblødte blade husblas og rør stille rundt. Stil det på køl til det er ca. 20˚C.

Lun øllet stille op sammen med 2 udblødte blade husblas – kun lige til det er helt opløst.

Hæld ølgeléen op i 4 kopper og stil det på køl. Når det er helt koldt, sættes det i fryseren i 7 min. Tag ud og fyld op med flødemassen, og stil på køl igen.



ANRETNING Lav en skål med meget varmt vand og dyp kopperne deri. Vend så kopperne ud på tallerkener og drys med appelsinskrællerne.

DRIK ØL TIL... stout og porter





Blødende chokoladekage med stout sabayonne

4 personer

Til kagen:

70 g smør

50 g sukker

70 g mørk kogechokolade

1 æg

1/2 dl GourmetBryggeriet Blue Mountain Stout

1 spsk mel

Sabayonne:

4 æggeblommer

4 spsk sukker

1/2 dl GourmetBryggeriet Blue Mountain Stout

2 dl piskefløde

- pisket til let skum

KAGEN Smør, sukker og chokolade smeltes over vandbad. Æg og øl røres i, melet vendes i, og massen fordeles i fire små smurte portionsforme. Kort inden servering bages kagerne ved 180˚C. De skal have bagt skorpe, men være blødende indeni. Det tager ca. 8 min.

SABAYONNE Æggeblommer og sukker piskes let og lyst i en skål over vandbad. Øllet tilsættes gradvist, medens der piskes til cremen er tyk og skummende. Pisk fløden seperat og vend i . Pisk videre over isvand til cremen er kold. Server evt. med chokoladeis og tørrede bær.

TIP Hvis man har en lille gasbrænder, kan man glasere cremen lidt på tallerkenen.

DRIK ØL TIL... stout og porter





Chokoladetærte med banan og vanilleis samt ølsirup

4 personer

225 g hvedemel

2 spsk kakao

2 tsk bagepulver

3 æg

150 g sukker

1½ dl fløde 18%

eller sødmælk

1½ dl GourmetBryggeriet, Blue Mountain Stout

200 g sukker

saft af ½ øko. citron

vanilleis

2 bananer

evt. nødder og mynte

Lav gerne tærtebunden dagen før, så den er afkølet, når bananerne lægges på.

Tænd for ovnen på 175°C og smør en høj rand- eller springform med margarine.

Bland mel, kakao og bagepulver sammen i en skål. Del æggeblommer fra hvider, (begge dele skal bruges). Æggeblommer og sukker piskes hvidt, ca. 5 min. Sigt melblanding i æggene, og tilsæt fløde og sukker.

Pisk hviderne stive og vend dem forsigtigt i dejen.

Fordel dejen i formen og bag bunden i den varme ovn i ca. 1 time.

Skær bananerne i tynde skiver og fordel dem på bunden. Pensl med ølsiruppen. (se opskrift side 52)



Server kagen med vanilleiscreme og sirup. Pynt evt. med hakkede nødder og mynte.

DRIK ØL TIL... hvede og stout





Grillet ananas i humlemarinade med vanilleis og pebermynte-ølkaramel

4 personer

½ ananas

1½ dl vand

2 stk stjerneanis

1 dl sukker

1 dl GourmetBryggeriet Blanche

4 stilke pebermynte

½ l god vanilleis

25 g grønne pistacier

Skræl ananassen og skær den i 4 lige store skiver.

Fjern den hårde midte og læg skiverne i et fad.

Kog vand, stjerneanis og sukker til en lage, og hæld lagen over ananassen. Når ananassen er kølet ned, hældes GourmetBryggeriet Blanche over. Ananassen skal herefter stå og trække i min. 6 timer og gerne til dagen efter.

Ananassen grilles på panden på begge sider, til den har en flot brun karamel på kanten. Kog lidt af den resterende sukkerlage ind til karamel sammen med mynten

- gem 4 kronblade til pynt.

Server den lune ananas med en kugle vanilleis i midten og med ølkaramellen rundt om. Pynt desserten af med mynteblad og lidt knust grøn pistacie.



DRIK ØL TIL... stout og brownale





Grov stenfrugtkompot

8 personer

100 g dadler

100 g figner

100 g mandler

1 dl ølsirup

(se opskrift side 52)

Dadler, figner og mandler hakkes groft og kommes i en gryde. Tilsæt ølsirup og kog op i cirka 20 minutter.

Lav gerne dobbelt portion – kompotten har høj holdbarhed, hvis den kommer varm over i glas.



DRIK ØL TIL... bock





Hjemmelavet choko-parfait med glaseret ananas og Stout-fløde-karamel

4 personer

100 g chokolade

3 æggeblommer

100 g sukker

¼ l fløde

1 dl GourmetBryggeriet, Blue Mountain Stout

75 g smør

100 g sukker

4 skiver ananas

¼ l fløde

Skræl store flotte spåner chokolade af til pynt med en kartoffelskræller. Stil spånerne på køl, uden at de kan tage fugt. Hak resten af chokoladen groft.

Pisk æggeblommerne skummende sammen med sukker. Pisk fløden til skum. Vend forsigtigt æggemassen og flødeskummet sammen og vend til sidst chokoladen ved. Fordel parfaiten i 4 smurte 1 dl. aluforme. Frys isen ned. Den kan med fordel vendes under indfrysningen, når den har sat sig lidt (ellers kan sukkeret sætte sig til bunds).

Kog øl, smør og sukker ind til sirup og vend ananasskiver ved. Tag den brunede ananas af og kog fløden ved.

Tag parfaiten ud af formen og anret den sammen med den lune ananas. Server stout-flødekaramellen til og pynt med chokoladespånerne.



DRIK ØL TIL... stout og brown ale





Jordbær rabarber trifli med nougatcreme og rabarbersorbet

4 personer

7 cl vand
100 g sukker
200 g rabarber
200 g jordbær
3 dl fløde
50 g nougat
15 g mørk chokolade
7 cl GourmetBryggeriet, Blue Mountain Stout
8 makroner
12 pistacienødde biscotti
2 dl rabarbersorbet

Vand og sukker koges op og tages af varmen.

Fint snittet rabarber tilsættes lagen og trækker en lille time. Koges hurtigt op igen og tilsættes jordbær og stilles på køl.

Fløde koges op og tages af varmen. Revet nougat og chokolade piskes i og stilles på køl. Når fløden er helt kold, piskes den op som alm. flødeskum sammen med stout.

Triflien samles i fx. et glas med jordbær rabarber kompotten i bunden, så makroner og til sidst nougatfløden Nydes sammen med biscotti og rabarbersorbet.



DRIK ØL TIL... pilsner og amerikansk pale ale





Julekage med ølcreme

4 personer

240 g mel

13 g bagepulver

400 g sukker

7 g kanel

5 g nelliker

5 g allehånde

5 g salt

2½ dl smagsløs olie

4 æg

4 fintrevne gulerødder

50 g sukat

evt. hakkede nødder og

mynteblade til pynt

Ølcreme:

200 g mascarpone

½ dl ølsirup

(se opskrift side 52)

1 spsk øko. citronsaft

Bland mel, bagepulver, sukker, kanel, nelliker, allehånde og salt godt sammen.

Tilsæt olie lidt efter lidt under jævn piskning.

Slå æggene ud i en skål og pisk dem langsomt ind i massen.

Bland gulerødder og sukat godt ind i massen.

Smør et ildfast fad og læg bagepapir i bunden. Bag kagen ved 160°C i ca. 45 minutter.

ØL CREME Rør mascarpone og ølsirup sammen og smag det til med citron og evt. lidt mere ølsirup.

ANRETNING Skær kagen ud i de ønskede størrelser. Læg en god ske ølcreme, drys evt. med hakkede nødder og et mynteblad.

DRIK ØL TIL... brown ale, stout og porter





Rabarberbouillon med lakridsparfait

4 personer

1 kg rabarber
300 g sukker
saft fra 1 økologisk citron
100 g æggeblommer
100 g sukker
1 spsk lakridspulver
½ l piskefløde
20 g pistacienødder
4 mandelkiks

Rabarberne vaskes og ordnes meget omhyggeligt. Skæres i tynde skiver og drysses med sukker. Stilles på køl i 24 timer. Rabarberne blendes. Massen sigtes. Saften smages til med citronsaft og stilles på køl. (Rabarbermosen kan tilsættes lidt ekstra sukker og koges op til marmelade).

LAKRIDSPARFAIT Æggeblommer, sukker og lakridspulver piskes til en cremet masse, til sukkeret er opløst.

Piskefløden piskes til en lind flødeskum og vendes forsigtigt i æggemassen. Massen støbes i silikoneforme – store cylindere. Stilles på øverste hylde i fryseren i 6 timer, til det er størknet.

ANRETNING Bouillonen anrettes i en kold, dyb tallerken. Lakridsparfaiten placeres i midten af tallerkenen.
Der drysses med pistacienødder. Anrettes med en sprød mandelkiks.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale





Ris á la mande med ølkaramelliserede kirsebær

4 personer

2 spsk sukker

3/4 dl grødris

1/2 vanillestang

1/2 l sødmælk

40 g hakkede mandler

2 dl piskefløde

1 dl ølsirup

(se opskrift side 52)eller anden sirup

25 g smør

100 g syltede kirsebær

Tag gryden og hæld lidt vand i bunden og hæld det ud igen. Drys bunden med sukker, læg grødrisene ovenpå samt vanillestang, hæld mælken forsigtigt i. Sæt gryden over god jævn varme, til det begynder at koge. Skru ned og læg låg på og lad det simre i små 40 min. Når grøden er færdig, køl den ned i køleskab med det samme.

Vend de hakkede mandler i grøden, vend forsigtigt let pisket flødeskum i.

ØLKARAMELLISEREDE KIRSEBÆR Varm ølsirup op i en gryde og tilsæt smør. Vend rundt i massen, til den er ensartet. Dræn de syltede kirsebær, vend dem forsigtigt rundt i gryden. Lad det stå ved svag varme, til kirsebærrene har afgivet deres saft, og der er en glat karamel.



DRIK ØL TIL... brown ale og stout





Sambuca panna cotta - med rabarbergele, bær og hindbærsorbet

4 personer

5 dl fløde 38%
75 g sukker
½ vanillestang
3 stk husblas
2 tsk. Sambucca
2 stk rabarber
60 g sukker
1 dl vand
4 dl hindbærsorbet
150 g forskellige friske bær

Fløde, sukker og vanille koges op. Når det er faldet et par grader tilsættes udblødet 2 stk.husblas og sambuca. Det piskes godt sammen og hældes i skåle og stilles på køl for at stivne.

Rabarber skæres i minder stykker og koges med 60 g. sukker og 1 dl. vand. Blendes groft og sigtes.
Tilsæt 1 stk. husblas og hæld geléen på panna cottaerne, nå de er godt afkølet.

Pyntes af med friske bær og serveres med hindbærsorbet. Her til nydes en dejlig kold GourmetBryggeriet Blue Mountain Stout.





DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale



Ølcreme brulé med ølsyltede kirsebær

4 personer

6 æggeblommer

70 g sukker

600 dl piskefløde

100 dl mælk

3 dl ølsirup

(se opskrift side 52)

lidt rørsukker

125 g stenfrie kirsebær

CREME BRULÉ Pisk æggeblommer og sukker hvidt. Kog fløde, mælk og 1 dl ølsirup op og hæld det i æggemassen under konstant omrøring. Sigt massen gennem en finmasket si. Hæld massen i små espressokopper og læg film over.

Sæt dem i en bradepande med vand og bag ved 90 °C, til de har sat sig. Det tager ca. 1 time. Sæt dem på køl, til de skal bruges.

Drys dem med rørsukker og brænd dem gyldne.

ØLSYLTEDE KIRSEBÆR Læg de stenfrie kirsebær på en bageplade og bag dem i ovenen i ca. en time ved 80°C. Læg derefter kirsebærrene i 2 dl ølsirup og lad dem trække i mindst et døgn.



DRIK ØL TIL... stout og brown ale





Ølflamberede dadler og mandler med vanilleis

4 personer

125 g smuttede mandler

1 dl ølsirup

(se opskrift side 52)

50 g smør

200 g stenfrie dadler

1/2 dl Grand Marnier

1 dl past. æggeblommer

115 g sukker

1 stang vanille

1/2 l piskefløde

FLAMBEREDE DADLER Rist mandlerne på en pande ved jævn varme, til de er let gyldne. Tilsæt så ølsirup og lad den bruse op. Kom smøret i og lad det blive til en tynd karamel. Tilsæt derefter dadlerne og vend rundt i det. Hæld Grand Marnier på og antænd det, vend godt rundt under flamberingen.

VANILLEPARFAIT Pisk æggeblommer, sukker og vanille helt hvidt. Pisk fløde til let skum. Vend skummen i æggemassen og hæld på forme. Sæt formene på øverste hylde i fryseren natten over.



DRIK ØL TIL... stout og brown ale





Ølsirup

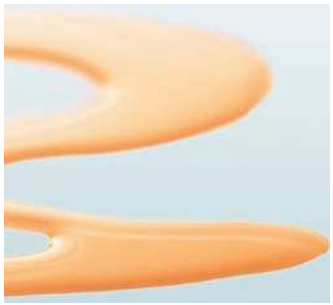
1 portion

66 cl GourmetBryggeriet, Bock[2]

300 g rørsukker

Kog øl og sukker til sirup. Hæld siruppen på flaske.

Siruppen har lang holdbarhed grundet det høje sukker indhold.





Braiserede retter

Osse Buco med risotto og koriander

4 personer

2 store løg

3 fed hvidløg

3 stilke blegselleri

2 gulerødder

7 spsk olivenolie

4-6 kalve- eller okseskanke (osse bucostykker)

salt & peber

mel til at vende kødet i

50 g smør

2½ dl hvidvin

1 kg bøftomater

10½ dl kalvebouillon

4 stilke timian

4 enebær

2 laurbærblade

60 g skalotteløg

350 g risottoris

3 dl GourmetBryggeriet Bock[2]

100 g parmesan

½ bundt koriander blade

OSSE BUCO Svits løg, hvidløg, blegselleri og gulerødder i olivenolie (4 spsk) i en stor gryde ved jævn varme. Krydr osse bucoen med salt og peber og vend dem i mel. Brun dem godt af i smør på begge sider til de er jævnt gyldne, og læg dem i gryden med grøntsagerne. Hæld hvidvinen på en pande og lad den reducere til det halve. Skold tomaterne, flå dem og hak dem i brede strimler. Kalvebouillon (3½ dl), tomater og alle krydderierne hældes nu over ossebucoen, og det hele gives et kort opkog. Hvidvinen hældes over retten, som sættes i ovnen ved 175°C i ca. 2½ time.

RISOTTO Hak skalotteløgene fint og svits dem i olivenolie (3 spsk) sammen med risene. Tilsæt øllen og lad det simre lidt. Hæld bouillon (7 dl) ved og lad det simre videre ved svag varme. Rør ofte i risene, så de ikke brænder på. Når risene er møre, tilsættes den revne parmesan. Korianderen snittes fint og vendes i lige inden servering. Krydr med salt og peber.

DRIK ØL TIL... brown ale og bock





Sprængt andebryst i øl, abrikos og chililage

4 personer

1 l vand

50 g salt

50 g sukker

2 andebryster á ca. 300 g

250 g tørrede abrikoser

½-1 frisk rød chili

33 cl GourmetBryggeriet FinAle

Kog 1 liter vand op sammen med salt og sukker og lad det køle helt af. Læg så andebrysterne i og lad dem trække i 24 timer i køleskab.

Tør andebrysterne og rids skindet. Læg dem på en kold pande uden fedtstof med skindsiden ned og brun dem af. Vend andebrysterne, når de er blevet gyldne, og giv dem let bruning på den anden side.

Læg dem i et ildfast fad sammen med halve abrikoser, fintsnittet chili og 33 cl. GourmetBryggeriet FinAle og stil det i ovnen ved 180°C i 30 min. Lad det trække i 7 min før udskæring.

Server med fedt med løg.



DRIK ØL TIL... brown ale, bock og amerikansk pale ale




GB

Sweet pork med grillede islandske kammuslinger og knuste kartofler

4 personer

1 kg sprængt svinenakkefilet
100 g brun farin
2 spsk Dijon sennep
1 tsk chili, styrke efter egen smag
0,5 dl GourmetBryggeriet Bock[2]
16 små fine kammuslinger
800 g nye kartofler
olie
saft fra 1 øko. citron
salt & peber
1 majskolbe
2 springløg
4 nye spæde gulerødder
10 radiser

Braiserlage:

2 spsk grov sennep
3 dl kraftig kalvebouillon

Nakkefileten brunes af på panden og braiseres i braiserlagen i ovnen ved 120°C i ca. 2 timer til den er mør. Stilles på køl og skæres herefter i klodser.

Brun farin, 1 spsk. Dijon, finthakket chili og øl piskes sammen og hældes ud over svinestykkerne. Glaseres i ovn på 200°C til det begynder at karameliseres.

Kammuslingerne bliver sat på et lille spyd og grilles. De nye kartofler koges og knuses når de er møre og røres herefter med salt, peber, 1 spsk. Dijon og lidt olie.

Kartoffelmosen presses i små forme og bages i ovn ved 200°C til de er gyldne.

De forskellige grøntsager ordnes og sauteres på panden med lidt olie og citronsaft. Smages til med salt og peber.

DRIK ØL TIL... brown ale og bock





Ølbraiseret kalvespidsbryst

4 personer

1 kalvespidsbryst a ca 800 g

2 gulerødder

½ knoldselleri

1 løg

timian

tomatpuré

1 dl kalvefond

33 cl GourmetBryggeriet Bock²

Skær spidsbrystet fri for de værste sener og fedtlag og brun det godt af i en sautergryde.

Skræl grøntsagerne og skær dem ud i tern på 1×1 cm. Brun dem af i en lille gryde for sig. Tilsæt timian, tomatpuré samt lidt af kalvefonden og lad det simre i 5 minutter.

Hæld det over spidsbrysterne sammen med den sidste del fond og GoumetBryggeriet Bock². Lad retten braisere under låg i ovnen ved 170°C i ca 2 timer.

Server med kartoffelmos med friskhakket persille.



DRIK ØL TIL... brown ale og bock



Ølsurkål med sprængt flæsk

4 personer

1 hvidkålshoved, ca. 2 kg

4 dl GourmetBryggeriet Bock[2]

4 dl eddike

500 g sukker

salt & peber

1 laurbærblad

75 g smør

75 g tørrede tranebær

sprængt flæsk til 4 personer

Fjern hvidkålshovedets yderste blade , skær hovedet i kvarte og fjern stokken. Skær hvidkålen i meget tynde skiver og kom den i rigeligt kogende letsaltet vand. Hæld vandet fra efter nogle minutters kogning.

Kog øl, eddike, sukker, salt, peber og laurbærblad op i ca. 3 minutter og lad det køle godt af.

Læg hvidkålen i lagen og dæk det med et stykke bage-papir og en tallerken, så al kålen er dækket af lage.

Stil det i køleskabet i to døgn før det skal bruges.

Kog den ønskede mængde sprængt flæsk, til dette er mørt.

ANRETNING Smelt smør i en gryde, tilsæt tranebær og surkål og lad det lune igennem før servering.



DRIK ØL TIL... hvedeøl, bock og amerikansk pale ale





Grill & røg

Grillspyd med kryddermarineret kalvekød, små spanske pølser, spæde marksvampe og grillede nye kartofler

4 personer

1½ dl GourmetBryggeriet FinAle
1 bundt salvie
50 g rørsukker
2 lime i skiver
10 hele hvide peberkorn
300 g kalvetyksteg i stykker
400 g små nye kartofler
100 g salt
2 æggeblommer
8 stk chorizo pølser
12 marksvampe
1 bdt asparges
½ spsk eddike
¼ tsk salt
10 tråde safran
2 dl olivenolie
2 fed hvidløg

Blend øl, salvie og rørsukker sammen. Tilsæt lime og hel peber til marinaden, og hæld den over kalvekødet. Sæt kødet i køleskabet i min. 4 timer og gerne til dagen efter.

Skrub de nye kartofler, og pak dem ind i alufolie med 100 g. salt. Bag kartoflerne på grillen i ca. 1 time. Arranger grillspydet med pølser, kød, asparges og svampe efter ønske. Grill spydene, til kalvekødet er rosa. Pensl marinaden på spydene under stegningen.

AIOLI Rør æggeblommer, eddike, salt og safran sammen. Hæld forsigtigt olien i, først dråbevis, derefter i en tynd stråle, mens du rører. Pres tilsidst hvidløget, og rør det i.

Grillspydene serveres med de saltbagte kartofler og med aiolien som grilldip.

DRIK ØL TIL... brown ale, bock og amerikansk pale ale





Koteletter i grov sennepspanering og grillspyd af nye kartofler med purløgscreme

4 personer

12 små nye kartofler
lidt tørret eller frisk rosmarin
4 spsk raps- eller solsikkeolie
8 tomater
2 spsk grov sennep
4 nakkekoteletter
1/2 dl GourmetBryggeriet, Cloudy Wheat
1 bundt frisk purløg
2 1/2 dl creme fraiche 18 %
1 spsk saft af en øko. citron
salt & peber

Kog de nye kartofler, til de er næsten færdige. Hak rosmarinen og rør den sammen med 2 spsk olie. Halver tomaterne og pensl krydderolien på. Lav 4 spyd med kartoffel, 2 halve tomater med skindsiden mod hinanden, kartoffel, tomat igen og tilsidst kartoffel. Grill spydene og krydr undervejs med krydderolien.

Rør sennep sammen med 2 spsk olie, og smør paneringen på koteletterne. Rør resterne af paneringen sammen med øllen og pensl kødet under grillningen.

Hak purløgen fint og bland med creme fraiche og citron. Smag til med salt og peber.



DRIK ØL TIL... hvedeøl, bock og amerikansk pale ale




GB

Røget laksecarpaccio - med ærter, karry og krydderier

4 personer

400 g koldrøget laks

10 cl GourmetBryggeriet WitBier

10 g karry

1 dl olivenolie

2 past. æggeblommer

1 spsk hvid balsamico

1 tsk dijonsennep

1 økologisk citron

friske krydderier

70 g grønne ærter

50 g bøgehatte

TYNDE SKIVER RØGET LAKS Laksen anrettes på tallerkner. Stænkes med GourmetBryggeriet WitBier. Tallerknerne filmes og sættes på køl. Skal trække i en time.

KARRY DRESSING Karryen ristes i olie og sættes på køl. De 2 æggeblommer piskes hvide sammen med den hvide balsamico og dijonsennep. Karryolien piskes forsigtigt ned i æggemassen, til den har en cremet konsistens. Citronen skæres i både og ristes hårdt på en tør pande.

PYNT krydderier, bøgehatte (svampe) og grønne ærter.

ANRETNING Fjern filmen fra laksetallerknerne. Karrymayonnaisen dryppes over laksen. Pynt med friske krydderier, bøgehatte og grønne ærter.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Tigerrejer, tomat, svampe og kartofler

4 personer

1 bdt. rosmarin

2 dl eddike

2 dl sukker

1 mørk øl

200 g marksvampe

800 g nye forkogte kartofler

400 g tigerrejer

1 bdt. springløg

8 bøftomater

2 dl olivenolie

1 gulerod

75 g gouda

75 g peanuts

1 fed hvidløg

saft fra ½ øko. citron



Pil nålene af rosmarinen på nær toppen og gem stilkene. Kog eddike, sukker og øl op og tilsæt rosmarinnålene. Rens svampene og tilsæt dem syltelagen. Lad svampene stå i lagen under afkøling en dags tid. Flet de syltede svampe og kartofler på rosmarinspyddet.

På en lang grillpind snor du tigerrejer med springløg. Tomater pensles med olie og grilles i 25 min. Rosmarin- og grøntspyd skal kun grilles 10 min.

Gulerod, ost, nødder, hvidløg og saften fra citronen blendes og fortyndes forsigtigt med olie.

DRIK ØL TIL... hvedeøl, amerikansk pale ale og brown ale





Ølmarineret oksekød på spyd med svampe med sommersalat af jordbær, mandler og plukkede salater

4 personer

33 cl. GourmetBryggeriet Bock²
350 g oksekød i stykker
1 bk champignon
1 bdt frisk timian
1 spsk raps eller solsikkeolie
½ dl GourmetBryggeriet, Cloudy Wheat
½ dl lagereddike
2 spsk sukker
2 spsk øko. citronsaft
1 bk jordbær
1 bk blandet salat
200 g kogte pasta penne
100 g ristede mandler



ØLMARINERET OKSEKØD Hæld GourmetBryggeriet Bock² over oksekødsstykkerne, til de er helt dækkede, og stil dem i køleskabet i min. 3 timer og gerne til dagen efter.

Arranger grillspydene med skiftevis kød og champignon. Før og under grillning pensles de med olie rørt med timian.

HUMLEEDDIKE Rør GourmetBryggeriet Cloudy Wheat, lagereddike, sukker og citronsaft sammen til en dressing.

SOMMERSALAT Lav en salat af jordbær, skyllede salater, ristede mandler og pasta penne. Vend salaten med humleeddiken umiddelbart før servering.

DRIK ØL TIL... bock, amerikansk pale ale og brown ale





Lette retter

Fransk løgsuppe

4 personer

35 g smør

750 g fint snit. skalotteløg

2 tsk rørsukker

2 tsk hvedemel

1 tsk tomatpuré

2 knuste laurbærblade

1 dl GourmetBryggeriet Blanche

1 l kalveboullion

12 skiver tørt brød

125 g revet port salut

lidt smør eller olie

salt & peber

Svits løgene let i smør, drys sukker på og kog dem ca. 15 minutter til de er bløde og let karameliserede. Rør mel og tomatpuré i løgene sammen med de knuste laurbærblade. Hæld GourmetBryggeriet Blanche ved og lad det koge op. Bouillonen tilsættes og suppen snurrer videre under låg i ca. 20 minutter.

Smag suppen til med salt og friskkværnet peber. Smør brødskiverne let med smør eller olie. Læg osten på og gratinér under grillen til de er gyldne, og osten er smeltet. Anret suppen i skåle og server med brødene oveni.



DRIK ØL TIL... hvedeøl, pilsner og bock





GourmetBryggeriet Bock[2] postej med stegte svampe og bacon

4 personer

700 g svinelever
600 g spæk
60 g ansjosfilet
1 stort løg
100 g mel
1/4 tsk salt
1/4 tsk peber
1/4 tsk stødt allehånde
1/4 tsk stødt nellike
4 dl sødmælk
1 dl GourmetBryggeriet Bock[2]
1 æg
lidt friske svampe
lidt bacon

Rens leveren for årer og skær den ud. Befri spækket for svær og skær ud i mindre stykker. Lever, spæk og ansjoser hakkes igennem en kødhakker 2 gange. Hak eller riv løg og rør i farsen. Rør mel og krydderier, derefter mælk, øl og æg i farsen.

Kom farsen i en smurt form og bag i vandbad ved 160 °C i ca. 1 1/2 time.

Steg bacon på panden ved svag varme. Brug baconfedtet til at stege svampene i.

Alt dette kan gøres i forvejen og lunes senere.

Server med rugbrød.



DRIK ØL TIL... bock, brown ale




GB

Hvedesyltet hellefisk på choucroute med asparges og purløg

4 personer

4 hellefisk af 120 g.

66 cl GourmetBryggeriet, Cloudy Wheat

1 dl eddike

100 g sukker

1 dl mørk balsamico

75 g brun farin

1 dl vand

300 g surkål

10 grønne asparges

1 dl olivenolie

saft fra 1 øko. citron

salt & peber

HELLEFISKEN Øl, sukker og eddike koges op og tages af varmen. De fire stykker hellefisk lægges forsigtigt i lagen og trækker 2 timer inden det stilles på køl. Lad det stå og trække i en dag.

BALSAMICO GLACE balsamico, vand og brun farin bringes i kog. Lad det simre til 1/3 del.

SURKÅL Finsnittet asparges og surkål marineres i en marinade af olivenolie, citronsaft, salt og peber



DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale





Hønserilette med maltsirup

4 personer

200 g kogt hønsekød

1 dl creme fraiche 38%

grov sennep efter smag

1 lime

Maltsirup:

2 dl GourmetBryggeriet FinAle

75 g sukker

½ dl eddike

blandede salater

salt & peber

150 g pistacienødder

Hønsekødet hakkes groft eller plukkes og blandes med creme fraiche. Smag til med sennep, reven skal og saft af lime samt salt og peber.

Form det som fire æg, der sættes i køleskabet.

De tre ingredienser til sirup koges op i en kasserolle. Lad det simre, til det er kogt ind til knap det halve med konsistens som sirup.Lad siruppen afkøle.

Inden servering vendes de fire æg i fint hakkede pistacienødder. Anrettes på blandet salat, og det hele dryppes med maltsirup.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Kammusling crostini på kantarelsalat

4 personer

12 flotte kammuslinger
1 skalotteløg
1 dl GourmetBryggeriet Pilzner
1 dl fløde
100 g parmesan
10 g maizena
ristet brød
100 g kantareller
1 stilk rosmarin
1 økologisk citron
1½ dl olivenolie
1 stk friséesalat
salt & peber

Kammuslinger og skalotteløg sauteres let i en gryde, og der tilsættes øl. Efter 30 sek. tages kammuslingerne op. Fløde og parmesan tilsættes kogelagen og dette koges op under konstant piskning. Der jævnes med maizena, til massen har en tyk cremet konsistens.
Smages til med salt og peber.

Kammuslingerne tilsættes massen og stilles på køl. Kammuslingecremen lægges på et ristet brød og bages ved 200° C til det hele er gyldent.

KANTARELSALATEN Kantarellerne børstes og halveres. Citronen skæres i skiver og lægges i olien sammen med rosmarin. Dette varmes op til 80° C. Den varme olie hældes over kantarellerne. Dette skal stå og trække i en time. Derefter sættes det på køl, hvor det skal trække yderligere et døgn.



Anret f.eks. crostinien og kantarelsalaten med en friséesalat og syrlig rødløgskompot i bunden.
(se opskrift på side 112)

DRIK ØL TIL... hvedeøl, pilsner og bock





Kold kartoffelcreme med roulade af hjemmerøget laks og karse

4 personer

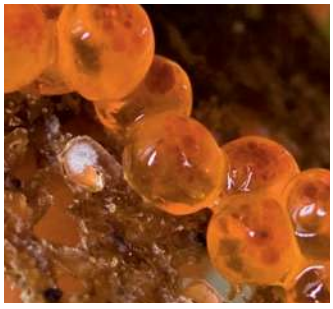
1 kg store kartofler
1 l hønsefond
1/2 l mælk
2 fed hvidløg
1 dl creme fraiche 38%
saft og skal fra 1 øko. citron
200 g koldrøget laks
300 g varmrøget laks
1 bakke karse
olivenolie
4 skiver ristet rugbrød
salt & peber
evt. kaviar og æg

KARTOFFELSUPPEN Skræl kartoflerne og kog dem i hønsefond og mælk, til de er møre. Pres ét fed hvidløg i og blend det godt. Smag suppen til med 1/2 dl creme fraiche, salt, peber og en smule citronsaft.

LAKSERULLE Koldrøget laks i skiver lægges på husholdningsfilm. Den varmrøgede laks røres med citronskal og resten af saften af én citron, samt 1/2 dl creme fraiche, salt og peber. Den rørte varmrøgede laks lægges i en pølse på den koldrøgede laks. Det rulles til en stram pølse og lægges på køl.

KARSEOLIE Karse blendes med olivenolie, salt og peber. Rist tynde skiver rugbrød til de er helt sprøde. Serveres til lakserullen.

Server evt. med kaviar og æg.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Ristet makrel med humleeddike og salat med vilde ris

4 personer

4 makrelfileter

2 dl sorte vilde ris

2 dl hvide ris

6 dl vand

1 agurk

2 røde peberfrugter

2 spsk olivenolie

1/2 bundt dild

Humleeddike fra GourmetBryggeriet eller en vineddike

salt & peber

De vilde og hvide ris koges hver for sig og skylles i koldt vand. Striml agurken og peberfrugterne fint og vend dem sammen med risen og olien. Hak dilden groft og vend det sammen med blandingen, som smages til med salt og peber.

Steg makrelfileterne på skindsiden, til de er næsten færdige, og vend dem. Anret rissalaten på midten af tallerkenen og læg makrelfileten ovenpå. Stænk med humleeddike.





DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale



Rød karrysuppe med skaldyr og ferskner

4 personer

2 store løg
35 g karry
3 spsk olivenolie
1 dåse hakkede tomater
1/2 l kraftig fiskebouillon
1/2 l piskefløde
2 dåser ferskner
200 g kammuslinger
200 g krebsehaler
1 icebergsalat

Løgene snittes og svitses i olivenolie sammen med karryen. Tilsæt tomater og fiskebouillon og lad det simre i ca. 5 minutter. Blend det til en fin puré og hæld det tilbage i gryden. Fløden og saften fra fersknerne hældes ved, og retten simrer videre i ca. 15 minutter.

Skær salaten i fine strimler og skær fersknerne i små tern. Steg kammuslingerne.

Læg salaten i bunden af de varme tallerkner, hæld suppen på, tilsæt de stegte kammuslinger og krebsehaler og drys tilsidst med fersknerne.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale



Rødkål kogt med øl, figner og tranebær

4 personer

1 rødkålshoved ca. 2 kg

4 dl eddike

500 g sukker

4 dl GourmetBryggeriet Bock[2]

1 dl friskpresset appelsinsaft

200 g tørrede figner

100 g tørrede tranebær

salt

100 g smør

Fjern rødkålshovedets yderste blade. Skær hovedet i kvarte og fjern stokken. Skær rødkålen i meget tynde skiver. Kom det i rigeligt kogende letsaltet vand. Hæld vandet fra efter nogle minutters kogning.

Kog rødkålen videre i eddike, øl, appelsinsaft og sukker i endnu 15 min. Skær figner i kvarte og kom dem i gryden sammen med tranebær og kog det med i endnu 5 min. Tag gryden af varmen og tilsæt smøret.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Salat med øleddike

4 personer

1 bk. blommetomater

1 pk. salatmix

33 cl GroumetBryggeriet, WitBier

0,5 dl eddike

saft fra ½ øko. citron

2 dl olivenolie

75 g sukker

1 bdt. asparges

1 bdt. karotter

25 g smør

100 g gouda

salt & peber

Tomaterne skylles og bages til semidry tomater i en ovn min. 12 timer ved 75°C. Halvdelen af øllen reduceres til 1/3 og blandes med eddike. Øleddiken piskes med olie og smages til med citronsaft, salt og peber.

Den anden halvdel øl reduceres sammen med sukker til karamel. Karamellen dryppes på tomaterne. Sprøde danske salater skylles og vendes med den færdige øl-eddike. Asparges og karotter smørdampes i henholdsvis 1 og 2 min.

Pynt anretningen med høvlede flager af gouda.



DRIK ØL TIL... hvedeøl, amerikansk pale ale og pilsner





Ølmarineret kyllingesandwich



4 personer

4 kyllingebryster

2 dl GourmetBryggeriet Blanche

2 fed hvidløg

½ hakket rødløg

2 kviste timian

½ dl brun farin

½ dl sennep

1 spsk olivenolie

salt & peber

8 skiver brød

forskelligt grønt

Alle ingredienserne blandes sammen og hældes over kyllingebrysterne, som er lagt i et lille fad. Film fadet og lad kyllingen marinere i et døgn.

Tag kyllingebrysterne op af lagen og lad dem dryppe af. Stem dem på en pande, til de er færdige og skær dem ud i passende stykker.

Læg dem imellem to stykker grillet brød sammen med salat, rødløg, tomater, agurk eller hvad du ønsker i din sandwich.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner



Tomatsalat med artiskokbunde og stenfri oliven vendt med brænde-ale-eddike

4 personer

200 g stilktomater

100 g stenfrie oliven med mandler

4 artiskokbunde

4 stk Kirks gedefeta

100 g brændenældeskud eller rucola

1/3 dl GourmetBryggeriet FinAle

1/3 dl lagereddike

50 g rørsukker

2 spsk olivenolie

saft fra 1/4 øko. citron

salt & peber

Del tomaterne i fire og fordel dem på bunden af en tallerken. Anret oliven oven på tomaterne.

Grill artiskokken på den øverste side. Vend den og læg fetaen på. Læg artiskokkerne med den smeltede feta i midten af salaten. Blend brændenælder, øl, eddike, rørsukker, olie og citronsaft sammen og smag til med salt og peber. Hæld den over tomatsalaten.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og pilsner





Ærtesuppe m/tigerrejer og soltørrede tomater

4 personer

2 tigerrejer per person

chiliolie

olivenolie

hvidløg

saft fra 1 øko. citron

1 kg frosne søde ærter

1/2 l fløde

1/2 l sødmælk

salt & peber

Pynt:

25 g hakkede soltørrede tomater

trøffelolie

Tigerrejerne marineres nogle timer før med olivenolie, hvidløg, citronsaft og lidt chiliolie.

Kog de optøede ærter sammen med fløde, mælk salt og peber.

Efter kort kogning, blendes det hele og sigtes igennem en fint sigte.

TIL SERVERING Steg rejerne i få minuter og dekorer suppen med rejer, trøffelolie og hakkede soltørrede tomater.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og amerikansk pale ale





Rødløgskompot

8 personer

1 dl øleddike
100 g sukker
2 dl hønsefond
500 g rødløg
salt & peber

Øleddike, sukker og fond koges op.

Rødløgenen ordnes og skæres i tern på ca. 1/2 gange 1/2 cm, og tilsættes lagen. Tag gryden af varmen med det samme og lad det trække i 20 min.

Tag ca. 1/4 del af løgene op og stil til side. Kog nu resten af lagen op og lad det simre i 8 min. Blendt det til en glat konsistens. Tilsæt så resten af løgene og smag til med salt og peber. Stil det på køl.

Rødløgskompotten kan både serveres kold og varm.







Ost & Charcuteri

Barley Wine marineret dansk brie med stegte druer og mandler

4 personer

200 g dansk brie

2 dl GourmetBryggeriet, Barley Wine

100 g hele smuttede mandler

25 g smør

150 g grønne stenfri druer

4 skiver papirstynde rugbrød

kanelsukker

MARINERET BRIE Tag brien og prik i den med en tynd kniv. Læg den i en passende skål og overhæld den med øllet. Læg den i køleskabet og vend den hver time i ca. 4 timer. Jo længere tid i øllet, jo kraftigere bliver smagen.

STEGTE DRUER OG MANDLER Rist mandlerne på en pande ved jævn varme, til de er gyldne. Tilsæt smør og druer og sauter det, til druerne har taget farve.

Drys rugbrødsskiverne med kanelsukker og lad dem tørre et lunt sted.

ANRETNING Skær osten i passende stykker og lad dem temperere i godt 20 minutter. Drys de stegte mandler og druer på tallerkenen og pynt af med rugbrødskiksen.



DRIK ØL TIL... barley wine og brown ale





Blå Kornblomst i filokurv med ølsirup og rabarberkompot

4 personer

4 stk filoplader

100 g sukker

2 dl vand

100 g frisk rabarber

300 g blå Kornblomst ost

1½ dl ølsirup

(se opskrift side 52)

Fold filopladerne til 15×15 cm og læg dem hen over et glas. Sæt dem i ovn uden blæs i 10 min ved 200°C. Filokurvene skal være sprøde og gyldne.

Kog vand og sukker sammen og tilsæt de fint snittede rabarber i 15 min.

Kompotten hældes i syltetøjsglas og køles ned i køleskab.

Anret ¼ af osten i en filokurv på en rund tallerken og stænk med ølsiruppen. Træk rabarberkompotten på tallerkenen og sig-sag øl-siruppen i mønster over kompotten.



DRIK ØL TIL... barley wine og bock





Dansk brie med oliven og rugkiks

4 personer

100 g valnødder

25 g smør

150 g grønne oliven u/sten

½ dl øl

100 g sukker

8 skiver tyndt skåret rugbrød

300 g dansk modnet landbrie

Rist valnødder på en tør pande til de begynder at tage farve. Tilsæt smør og oliven og umiddelbart efter øl og sukker. Når øllet er reduceret til 1/3, er garnituren klar til servering. Tør eller rist rugbrødsskiverne et lunt sted, til de er sprøde.

Server med skiver af landbrien.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og bock





Gorgonzola med ølsyltede rødbeder

4 personer

1 rødbede

salt

rørsukker

20 g smør

1 dl GourmetBryggeriet, Barley Brew

300 g gorgonzola

Kog rødbeden i saltet vand til den er mør. Pil rødbeden, køl den ned og skær den i ½ cm x ½ cm stykker.

Brun rørsukker og smør på en pande og slyng rødbedestykkerne heri. Tilsæt øl på panden og kog lagen til sirup.

Rødbederne nydes med et stykke af gorgonzolaen og kan drysses med groft havsalt lige inden servering.

Server groft brød og friskkærnet smør til.



DRIK ØL TIL... barley wine og brown ale




GB

Gourmetrullepølse

8 personer

1 stk svineslag
100 g sorte peberkorn
1 bdt. persille
1 bdt. kørvel
1 bdt. estragon
1 bdt. timan
2 spsk grov sennep
2 spsk groft salt
100 g stenfrugtkompot
5 l vand
50 g brun farin
10 laurbærblade
krydderurtestilke

Slaget skæres til, og der snittes lommer i det til sennep, salt og urter. Peberkornene koges op et par gange og drypper af, før de hakkes (peberkornene bliver svagere i styrke, jo flere gange de koges). Krydderurterne plukkes eller hakkes groft. Brug 1-2 håndfulde til et slag og husk at gemme stilkene til kogelagen. Grov sennep smøres ind i slaget. Peber og salt drysses over, og krydderurter blandes godt og fordeles i det. Slut af med en bred bræmme stenfrugtkompot (se opskrift side 34). Snør rullestegen sammen, som vist på billedet.

Rullepølsen koges i lage af 5 l vand, 50 g mørk farin, 10 laurbærblade og krydderurtestilkene i halvanden time.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Indbagt gouda med timian og pære

4 personer

4 pærer

75 g sukker

20 g timian

240 g gouda

4 stk forårsrulledej

1 æg

50 g ruccola

PÆREKOMPOT 3 pærer skrælles og skæres i fine tern. Drysses med sukker og sættes over ved svag varme. Tilsæt lidt vand og lad det simre, til det er mørt. Sigt lagen fra pærerne, og lad denne reducere, til den begynder at tykne. Pluk timianen fint. Pærerne hældes tilbage i den reducerede lage sammen med den plukkede timian. Sæt det på køl.

OSTEN Skær goudaen i fire lige store stykker. Pak dem enkeltvis ind i "forårsrulledej" og pensel med æg.

Bages i ovnen ved 200°C til de er gyldne, og osten begynder at smelte.

ANRETNING Skær en pære i fine tern og anret sammen med kompotten og ruccolaen.

Sæt den lune gouda oven på og tegn evt. med lidt af pæresiruppen.



DRIK ØL TIL... amerikansk pale ale og bock





Primadonna med valnødder og rosiner i ølsirup

4 personer

1½ dl ølsirup
(se opskrift side 52)
50 g rosiner
100 g valnødder
500 g primadonna
groft brød
friskkærnet smør

Kog ølsirup sammen. Ved nedkøling tilsæt rosiner og valnødder. Valnødderne kan holde i syltetøjsglas i flere måneder.

Anret osten som vist på billedet. Server groft brød og friskkærnet smør til.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale




GB

Saint Morgon med ølsyltede valnødder

4 personer

1½ dl ølsirup
(se opskrift side 52)
1 kanelbarkstang
50 g rosiner
100 g valnødder
300 g Saint Morgon
sprøde kiks
friskkærnet smør

Kog ølsirup og kanel sammen. Ved nedkøling tilsæt rosiner og valnødder. Valnødderne kan holde i syltetøjsglas i flere mdr.

Anret osten som vist på billedet og server sprøde kiks og friskkærnet smør til.



DRIK ØL TIL... hvedeøl og bock




GB

Fra havets bølger

Humlemarineret forårssild

4 personer

12 sildefileter

Lage:

2 stk citrongræs

20 g ingefær

4 dl eddike

3 dl GourmetBryggeriet, Happy Easter

350 g sukker

5 sorte peberkorn

30 g salt

forårsløg

4 æg

dild



Hak citrongræs og ingefær fint. Kog alle ingredienserne til lagen op og smag den til med salt. Klip finnerne af sildene. Rul dem fra hale mod hoved, og hold dem sammen med en tandstik.

Sæt sildene i et passende dybt fad og hæld den kogende lage over. Sæt fadet i køleskabet.

Efter 2-3 dage er sildebenene mørnede, og sildene er serveringsklare. De kan holde sig i lagen i op til 2 uger.

Server sildene med ringe af forårsløg, blødkogte æg og dildkviste.

DRIK ØL TIL... pilsner, hvedeøl og amerikansk pale ale





Julesild i krydret lage

4 personer

12 sildefileter

Lage:

4 dl eddike

33 cl GourmetBryggeriet Frosty

350 g sukker

2 kanelbarkstænger

5 stk stjerneanis

1 øko. appelsin i skiver

5 laurbærblade

10 sorte peberkorn

30 g salt

Pynt:

hakkede løg

kapers

dild

Kog alle ingredienserne til lagen op og smag den til med salt. Klip finnerne af sildene. Rul dem fra hale mod hoved og hold dem sammen med en tandstik.

Sæt sildene i et passende dybt fad og hæld den kogende lage over. Sæt fadet i køleskabet.

Efter 2-3 dage er sildebenene mørnede og sildene er serveringsklare. De kan holde sig i lagen i op til 2 uger.

Server sildene med hakkede løg, kapers og dildkviste.

DRIK ØL TIL... pilsner, hvedeøl og amerikansk pale ale





Pilsnerdampet torsk med friterede kapers, croulité af rødbede og sennepscreme

4 personer

400 g torskefilet

1 1/2 dl GourmetBryggeriet, Blanche

20 g smør

1 1/2 dl creme fraiche 18%

1 1/2 spsk fiskesennep

1 lime

100 g kapers

1 dl olivenolie

havsalt

2 rødbeder

1/4 dl hvid balsamico

1 1/2 spsk fiskesennep

salt & peber

PILSNERDAMPET TORSK Skær torsken i passende stykker og drys dem med salt og peber. Damp dem i en fiskegryde med øl og smør.

SENNEPSCREME Bland creme fraiche, fiskesennep og saften fra lime og smag til med salt og peber

FRITEREDE KAPERS Tør kapersene grundigt, før de fritteres i olie ved ca. 180°C. Læg dem til afdrypning på køkkenrulle og drys med havsalt.

CROULITÉ AF RØDBEDE Skræl rødbederne og skær dem i fine strimler. Mariner dem med olie og balsamico og smag til med salt og peber.



DRIK ØL TIL... pilsner, amerikansk pale ale





Rejer med humlecreme og asparges

4 personer

1/2 agurk

75 g sukker

1/2 dl lagereddike

1/2 dl GourmetBryggeriet, Happy Easter

8 stk grøn asparges

1 dl creme fraiche 38%

salt & peber

dild

160 g rejer - gerne fjordrejer

8 skiver lyst brød

Vask og skræl agurken. Gem skrællen og riv fint agurkekødet. Sæt agurkekødet til afdrypning i en sigte og pres gerne på sigten hver 5. min.

Kog sukker, eddike og øl sammen til en sur / sød lage. Aspargesene renses og skæres i 3 cm store stykker. Blancher aspargesstykkerne i lagen i ca. 2 min og tag dem op af lagen. Kog lagen ind til 1/3.

Rør creme fraiche og de drænede agurker sammen. Smag til med den reducerede lage, samt salt og peber

Hak skralden fra agurken og dildtoppene fint, og vend dem med rejerne.

Anret rejerne på godt lyst brød og fordel aspargesstykkerne om anretningen og træk humlecremen over. Pynt til sidst med de resterende rejer og dildkviste.



DRIK ØL TIL... pilsner og hvedeøl




GB

Røget laks, hvedevendte kammuslinger og friskpillede fjordrejer

4 personer

33 cl GourmetBryggeriet WitBier
1 dl eddike
1 dl sukker
8 kammuslinger
1 skalotteløg
200 g pillede fjordrejer
(eller 500 g hele)
300 g røget laks
1 bundt dild
brød

Hvedeøllen reduceres til lidt under halvdelen. Tilsæt herefter eddike og sukker og kog videre i yderligere 10 minutter. Lagen køles ned. Læg kammuslingerne i lagen i minimum 24 timer.

Skalotteløget skæres i bittesmå tern. De kogte og pillede fjordrejer vendes med skalotteløg og 1 spsk lage. Tag 1 dl øleddikelage og kog den ned til en helt lys karamel.

Rul den røgede laks til en rose og dryp karamellen på. Pynt med dild og server med godt brød.



DRIK ØL TIL... pilsner og hvedeøl





Skaldyrsfarseret vagtel på bælgfrugter og skaldyrssauce

4 personer

35 g salt
15 g sukker
4 vagtler
200 g kalkunbryst
5 g salt
2 æggehvider
2½ dl fløde (til farsen)
8 jomfruhummere
8 tigerrejer
100 g krabbekød
1 dl hønsebouillon
2 dl skaldyrsbouillon
½ l fl øde (til saucen)
15 g maizena
600 g forskellige bælgfrugter
saft af ½ øko. citron
smør
salt & peber

Salt og sukker koges op med 1 l vand og stilles på køl. Når lagen er kold, lægges de udbenede vagtler i og trækker i køleskabet i et døgn.

SKALDYRSFARSEN Kalkunkødet hældes i en foodprocessor sammen med salt. Dette køres til det bliver sejt. Dernæst tilsættes æggehvider, lad dette køre i 10 sek. Herefter tilsættes fløden lidt efter lidt. Jomfruhummerne og tigerrejerne renses og skæres i grove stykker. Disse vendes sammen med krabbekødet i kalkunfarsen.

Vagtlerne farseres og lægges i en smurt cocotte. Bages i vandbad ved 170° C til kernetemperaturen er 75°C. Skaldyrs- og hønsebouillon blandes og koges op. Dernæst tilsættes fl øden. Lad det koge i 5 min. Smag til med salt og peber. Jævn saucen med maizena, til den har opnået den ønskede konsistens. Bælgfrugterne blancheres i let saltet vand. Herefter sauteres de med smør og citronsaft.

ANRETNING Skaldyrssaucen lægges i bunden af en varm tallerken. Herpå placeres bælgfrugterne. Vagtlen placeres på toppen.

DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Stegte sild i øllage

10 personer

10 sildefileter

salt & peber

10 tsk fiskesennep

olie

rugmel

66 cl GourmetBryggeriet Bock²

½ l lagereddike

300 g sukker

5 peberkorn

1 laurbærblad

2 rødløg

STEGTE SILD Klargør sildefileterne og klip rygfinnen væk. Krydr dem indvendig med lidt salt og peber. Smør indersiden med en teskefuld fiskesennep og læg sildefileterne på tværs i olie. Vend fileterne i rugmel og steg dem gyldne på begge sider ved jævn varme.

ØLLAGE Kog GourmetBryggeriet Bock², lagereddike, sukker, peberkorn og laurbærblad op. Skær rødløgene i 3 mm tynde ringe og lad dem koge med i 1 minut. Tag lagen fra kog og lad den stå og køle. Hæld den over de stegte sild, når den er ca. 50°C varm og stil det på køl. Lad dem trække i mindst 12 timer, eller opbevar dem på køl op til 1 uge.



DRIK ØL TIL... pilsner, hvedeøl og bock




GB

Urtedampet laks på råsyltet Iceberg med koriander og syrnet fløde

4 personer

500 g laksesteaks

1 bundt koriander

1 dl GourmetBryggeriet, Cloudy Wheat

Skær laksen i 4 lige store stykker og læg dem i et smurt ildfast fad med skindsiden nedaf. Pluk koriander og læg stilkene ned i fadet og hæld 1/2 dl vand og 1/2 dl GourmetBryggeriet Cloudy Wheat ved. Læg stanniol over fadet og sæt fadet i en forvarmet ovn på 200°C i 20 min. eller til fisken er færdig. Køl fadet ned i køleskabet inden stanniolen fjernes.

Lage:

200 g sukker

1 dl eddike

3 laurbærblade

10 sorte peberkorn

Kog 200 g sukker, 1 dl eddike og 1/2 dl GourmetBryggeriet Cloudy Wheat til lage og tilsæt laurbærblade og sorte peberkorn. Lad lagen koge i 5 min.og tag herefter hurtig lagen af varmen. Tilsæt den fintsnittede iceberg.

1/4 iceberg salat

1/4 l creme fraiche 38 %

salt & peber

Dryp iceberg fri fra lagen og rør den sammen med 1 dl creme fraiche og smag til med salt og peber.

2 avocadoer

saft fra 1/2 øko. citron

Avocadokødet gøres fri og moses med en gaffel med den resterende creme fraiche. Smag til med citron, salt og peber.



Anret laksen ovenpå det råsyltede iceberg og drys med koriander. Træk avocadocremen rundt i kanten.

DRIK ØL TIL... pilsner og hvedeøl





På panden

Alemarineret oksetournedos med bagte vinterfrugter, rissollées og ølsky

4 personer

4 stk oksetournedos á ca. 200 g
2 dl GourmetBryggeriet FinAle
½ knoldselleri
1 rødløg
3 gulerødder
olivenolie
600 g små jævne kartofler
175 g smør
1½ dl GourmetBryggeriet Bock²
3 dl kraftig oksesky
salt & peber

ALEMARINERET OKSETOURNEDOS Læg tournedoserne i en frysepose og tilsæt GourmetBryggeriet FinAle. Luk posen, så der næsten ingen luft er tilbage, og læg den i køleskab i 24 timer.

Brun tournedoserne godt af på en varm pande. Læg dem på en bageplade og giv dem ca. 8 min. i en 200°C varm ovn, lad dem trække i 8 min. og giv dem så 4 min. igen, og lad dem hvile i 2 min. før servering.

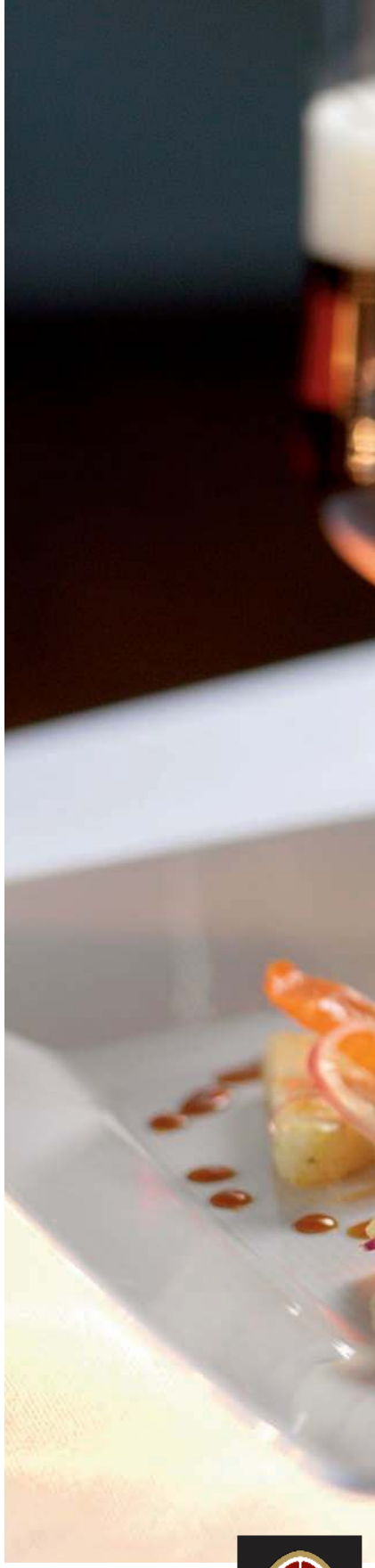
BAGTE VINTERFRUGTER Skær knoldselleri, rødløg og gulerødder i passende stykker, vend dem i olivenolie og drys med salt og peber. Bag dem ved 180°C i ca. 40 min.

RISSOLLÉES Kog kartoflerne, til de er næsten møre, og pil dem. Steg dem gyldne i 75 g smør.



ØLSKY Kog GourmetBryggeriet Bock² og oksesky sammen i en gryde og smag til med salt og peber. Skru ned for varmen og pisk 100 g koldt smør i. Lad den ikke komme i kog igen.

DRIK ØL TIL... bock, brown ale og amerikansk pale ale





Alesprængt gåsebryst med sauté af julesalat, valnødder og røde linser

4 personer

100 g salt

20 g sukker

66 cl GourmetBryggeriet FinAle

ca. 800 g gåsebryst

150 g røde linser

4 stk julesalat

150 g valnødder

1/2 dl balsamico

1/2 l andebouillon

smør

salt & peber

500 g kartofler

olie



ALESPRÆNGT GÅSEBRYST Kog 1 liter vand op sammen med 50 g salt og 20 g sukker og lad det køle af. Tilsæt 46 cl. GB FinAle og sæt det i køleskabet, til lagen er helt koldt. Læg så gåsebrysterne i, og lad den trække i 24 timer.

Tør gåsen og rids skindet, læg dem på en kold pande uden fedtstof med skindsiden ned og begynd at brune dem af. Vend gåsebrysterne, når de er blevet gyldne, og giv dem en let bruning på den anden side.

Læg dem i et ildfast fad og steg dem videre i ovn på 175°C i 20 min. Lad dem trække i 7 min. før udskæring.

SAUTÉ Udvand de røde linser i vand i 24 timer før brug. Snit julesalaten i 1 cm brede strimler. Gnid valnødderne fri for smuds og løse flager.

Brug den samme pande som til gåsen og genbrug gåsefedtet. Varm panden op til halv varme og tilsæt alle ingredienserne og vend det godt rundt i ca. 3 min. Smag til med salt og peber.

DRIK ØL TIL... bock, brown ale og amerikansk pale ale

ALESAUCE Varm balsamico op i en gryde og lad det stå og simre lidt. Tilsæt andebouillonen og 20 cl GB FinAle. Lad det stå og reducere til ca. halvdelen. Tilsæt 50 g koldt smør og pisk det ud, til saucen er klar og glat.

SALTBAGTE KARTOFLER Skur kartoflerne grundigt, læg dem i et ildfast fad og hæld olien og 50 g salt over. Bag dem i ovnen ved 180°C i ca.1 time.



Garrett Olivers Christmas Stuffed Turkey

8 personer

2 store løg

2 stilke bladselleri

1 madælbe

400 g smør

1 skive daggammelt lyst brød

1 stor håndfuld sultana rosiner

1 finthakkede salvieblade

2 kviste hakket timian

salt & peber

1 kalkun, gerne frilands

smør (til skindet)

1 l boullion (gerne hønseboullion)

godt 1/2 l sødmælk

3 spsk hvedemel



Hak løg, bladselleri og æblet i fine stykker. Smelt smøret i gryde og sautér løg, selleri og æble gyldent. Skær brødet i tern (1×1 cm). Tilsæt brødtern, rosiner og krydderier og rør grundigt. Tilsæt mælk indtil blandingen føles fugtig og klæg, men ikke decideret våd. Smag til med salt og peber. Stil blanding til side.

Start med at varme ovnen op til 165 °C. Tag kalkunen frem og fjern kråsen, eventuelle rester af indmad og halsen med en skarp kødkniv. Skyl kalkunen både indvendigt og udvendigt, og tør den efterfølgende med klæde og køkkenrulle. Fyld kalkunens indre med stuffing. Den skal ikke pakkes fuldstændigt tæt, men med løs hånd fyldes. Gnid det bløde smør på kalkunens overflade og drys med salt og peber. Placér kalkunen med brystet opad på bradepandens rist. Med mindre du er indehaver af en gigantisk ovn, skal du nok regne med at hele ovnens rummelige kapacitet kommer i brug, så derfor bør du sætte pladen i nederste hak eller eventuelt placere risten i bunden af ovnen (hvilket dog nok vil give en anelse længere stegetid).

Hæld ca. halvdelen af hønsefonden i bradepanden. Hver halve time bør man væde kalkunen med saften fra bradepanden. Tag eventuelt kalkunen ud af ovnen, når du gør det, så du får alle flader dækket. Når og hvis saften fordamper hældes et par dl fond mere i bradepanden. Efter 2 1/2 time fjernes sølvpapiret. Stik et stegetermometer i kalkunens lår og lad kalkunen stege videre, indtil den når 80 °C. Du skal regne med, at det tager nogle timer. Når kalkunen er stegt færdig stilles den på et fad og skal hvile i ca. 1 times tid.

Til saucen skal du bruge alt stegesaften. Hæld saften i en gryde og giv den godt med varme, indtil fedtet begynder at syde.

Tilsæt 1/2 l sødmælk og skru ned for varmen. Tilsæt roux (smørbrunet mel) under konstant omrøring. Hvis du bruger mel, skal du indledningsvist opløse melet i kold mælk og ryste det i en jævner. Rør rundt indtil saucen fortykkes og smag til med salt og peber. Hæld den på en saucekande eller lignende

Der er mange traditioner for tilbehør, men kalkunen går fint med det traditionelle danske juletilbehør som brunede kartofler, rødkål osv.

DRIK ØL TIL... bock, brown ale og amerikansk pale ale



Julegås med æbler og svesker

10 personer

5 - 6 kg gås
500 g madæbler
250 g stenfri svesker
1 bdt. bredbladet persille
5 dl hønseboullion

Brunede kartofler:

1,2 kg små pillede kogte kartofler
250 g sukker
150 g smør

Ølsyltet rødkål:

33 cl GourmetBryggeriet Frosty
3 dl lagereddike
100 g sukker
200 g honning
10 stk nelliker
2 kanelbarkstænger
600 - 800 g rødkål
salt & peber

Rens gåsen og gnid den ind – og udvendigt med salt og peber. Vask æblerne, skræl dem og fjern kernehuset. Fyld gåsen med en blanding af æbler, hakkede tørrede svesker, hakket bredbladet persille og evt. hakket indmad. Luk gåsen med kødpinde, så al fyldet og den gode smag kommer med på julebordet. Læg gåsen på risten i en bradepande med brystet nedad og sæt bradepanden i den forvarmede ovn ved 160 °C. Gåsen skal stege ca. 40 min. pr. kg. Hæld fonden ved efter 45 min. og vend gåsen.

Hæld skyen fra 15 min. før gåsen er stegt færdig, og efterbrun gåsen ved 225° C i 10 -15 min. med ovndøren på klem. Gåsen er færdigstegt, når kødsaften er klar, og kødet let lader sig løsne fra benene.

Gode faste aspargeskartofler koges og skylles med koldt vand og dryppes godt af.

Drys sukkeret på en stor pande og varm den op til sukkeret er smeltet og lysebrunt. Kom smørret på og rør, til det er godt blandet.

Kom kartoflerne på og ryst panden til karamellen er godt fordelt.
Varm dem igennem ved svag varme. Ryst panden jævnligt. Bliver karamellen for fast tilsættes lidt vand.

En syltelage bestående af øl, eddike, sukker, honning, nelliker og kanel koges op. Fintsnittet rødkål tilsættes den kogende lage. Tag kålen af varmen når den er kogt al dente (sprød og mør uden at være slatten). Rødkål og lage sættes i køleskab. Rødkålen kan med fordel varmes med gåse- eller andefedt ved servering til varme retter.

DRIK ØL TIL... bock, brown ale og amerikansk pa



Kalkunschnitzel à la Cordon Bleu

4 personer

4 tynde kalkunschnitzler
à 125-150 g
4 tykke skiver
rød irsk cheddar
4 tynde skiver kogt skinke
8 basilikumblade
50 g smør til stegning
salt & peber
1½ dl grøntsagsboullion

Bank evt. kalkunkødet tyndt ud, læg en skive ost, en skive skinke og et par basilikumblade på hver schnitzel, fold og fæst dem med tandstikker. Brun kødet i smør på begge sider, drys salt og peber på, hæld lidt bouillon ved og lad det efterstege 8-10 minutter på hver side afhængig af tykkelse.

Servér schnitzlerne med et udvalg af kogte grøntsager, som f.eks.små gulerødder, bønner samt broccoli.



DRIK ØL TIL... bock og hvedeøl





Kalvemedaljon'er i GourmetBryggeriet Bock^2 sauce

4 personer

4 tykke medaljoner skåret af kalvefilet eller tyksteg

Tyksteg sauce:

2 dl GourmetBryggeriet Bock^2

2 dl kalvebouillon

1 spsk. rørsukker

salt & peber

50 g koldt smør

tilbehør – se forslag i opskriften

Til saucen koges øllet ind, til der er 1/3 tilbage. Tilsæt bouillon og smag til med salt, peber og rørsukker. Lige inden servering piskes det kolde smør i små klumper i den simrende sauce til den er glat og let jævnet.

Steg bøfferne på en grillpande eller i brunet smør på en almindelig pande. Tykkelsen afgør stegetiden – 2-3 minutter på hver side.

Alt kød steges mest jævnt, når det som udgangspunkt har stuetemperatur. Husk at drysse med groft salt og peber.

På billedet er kødet anrettet på dampende asparges og babyspinat, vendt i en let dressing. Dertil skiver af tomat, der er tørrede i ovnen natten over ved 80°C.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Kalvetyksteg med chorizofyldt artiskok, grillet squash og FinAle-reduktion

4 personer

1 kalvetyksteg á 600-700 g

100 g chorizo

2 spsk olie

1 bundt timian

8 stk artiskokhjerter

33 cl GourmetBryggeriet FinAle

2 dl kalvebouillon

2 squash

1 kg nye kogte kartofler

Brun kødet på alle sider og steg det rosa i en 200 °C forvarmet ovn. Lad stegen hvile i staniol mindst et kvarter, inden den skæres og serveres.

Chorizo skæres i fine tern og røres sammen med 2 spsk olie og de fine timianblade. Udhul artiskokhjerterne og fyld dem med chorizopestoen.

Bag dem stående i 5 min. ved 200°C.

Reducer GourmetBryggeriet FinAle øllen til 1/3, og til alle bitterstoffer er dampet væk. Tilsæt til sidst bouillonen.

Grill squashen og kog kartoflerne.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Medaljon af tyksteg rullet med serranoskinke serveret med springløg og honningristede karotter

4 personer

4 medaljoner af tyksteg

8 skiver seranoskinke

8 springløg

1 spsk smør

1 spsk honning

1 skalotteløg

8 karotter

2 dl GourmetBryggeriet Bock[2]

3 dl kalve- eller grøntsagsbouillon

sukker, salt & peber

800 g kartofler

Læg 2 skiver seranoskinke i forlængelse af hinanden og rul stramt omkring medaljonen. Steg bøfferne som anvist på pakningen.

Blancher springløgene i kogende vand. Brun smørret på en pande. Tilsæt honning, derefter fint hakket skalotteløg og herefter karotter.

Reducer øllet til 1/3 og tilsæt bouillon og smag til med sukker, salt og peber.

Anret medaljonen ovenpå de honningristede karotter, server springløgene ovenpå og bock saucen i periferi. Til denne ret anbefales hvide kartofler evt. vendt i hakket persille og smør.



DRIK ØL TIL... bock og brown ale





Marineret svinekam stegt med ferskner og timian

8 personer

2 kg svinekam

66 cl GourmetBryggeriet Bock²

4 dl vand

500 g ferskner

1 bundt timian

2 fed hvidløg

10 cl GourmetBryggeriet Bock²

salt

MARINERING AF SVINEKAM Læg svinekammen i en frysepose og tilsæt 66 cl GB Blanche. Luk posen, så der næsten ingen luft er tilbage, og læg den i køleskab i 24 timer.

Forvarm ovnen til 230°C. Kog øllet fra posen op med 4 dl vand og kom det i bradepanden. Læg stegen med sværen nedad i 20 min.

Tag stegen ud, og gnid sværen godt med salt.

Læg ferskner, timian og hvidløg i et ildfast fad, hæld saften fra bradepanden over, og læg stegen derpå. Steg den videre ved 160°C i mindst 40 min, til stegen har en kernetemperatur på 67°C.

Stænk sværen med kold GB Blanche, kort tid før stegen tages ud, så sværen blærer op.



Server med nykogte kartofler.

DRIK ØL TIL... hvedeøl og bock



