

THE FLYING SCHLEMMER

HOPFEN & MALZ

Ein Rezept von Koch Johannes Selmayer / Huberhof / Airischwand

Treber Mousse

150g Treber
500g Sahne
80g Zucker
3-4 Blatt Galantine
250g Sahne

Schoko-Malztreber Tarte

125g Zartbitter
125 Butter
3 Eigelb
3 Eiweiß
100g Zucker
60g Trebermehl

Hopfeneis

300ml Milch
300g Sahne
150g Zucker
200g Schoko weiß
40g Textur
6 Eigelb
1,5 - 2g Hopfen
grüne Lebensmittelfarbe nach Bedarf

Karamalz Gel

0,33ml Karamalz
4g Agar Agar
30g Zucker



Mini Malzbier Gelee

1600ml Karamalz
100g Zucker
5-6 Galantine



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

HOPFEN & MALZ

Ein Rezept von Koch Johannes Selmayer / Huberhof / Airischwand

Zubereitung

Treber Mousse

Treber und Sahne über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit Zucker aufkochen, durchmixen, abseihen. Galantine dazu geben. Wenn die Masse anzieht. die Sahne unterheben, abfüllen, kaltstellen.

Schoko-Malztreber Tarte

Ofen auf 110 Grad vorheizen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Butter und Schokolade schmelzen dann unter die Ei-Zuckermasse rühren. Biertrebermehl unterheben. Eiweiß aufschlagen und ebenfalls in die Masse geben. (1-2EL von der fertigen Masse aufheben)

Hopfen Eis

Alle Zutaten in einen Topf geben und über einem Wasserbad zur Rose abziehen, kalt rühren. In einen Pacojetbecher abfüllen. Bei -30 Grad einfrieren (über Nacht), dann pacosieren. Ggf. nochmals einfrieren. Anrichten.

Karamalz-Gel

Karamalz und Zucker aufkochen. Agar-Agar dazu. Aushärten und mit dem Stabmixer mixen

Mini Malzbier Gelee

Karamalz, Zucker aufkochen, Galantine dazu geben. 500ml in ISI füllen. " Kapseln dazu. Kaltstellen. Die andere Hälfte in Shotgläser anrichten. Kaltstellen.

Alle Komponenten auf einen Teller anrichten



Zum Podcast

