

# Bier ist nicht nur zum Trinken da

Kochen mit Bier ist ein durchaus schwieriges Thema. Doch wer sich an die Herausforderung wagt, wird mit einem intensiven Geschmackserlebnis belohnt.



Carsten Allendorf kombiniert ein Weizenbiereis mit gebackenen Apfelringen

„Bier hat viele unterschiedliche Geschmacksnuancen. Das macht es schwierig, aber auch interessant“, sagt Carsten Allendorf.

„Im Süden Deutschlands hat das eine ganz andere Tradition. Hier wird das eher zur Oktoberfestzeit nachgefragt“, schildert er.

Für die „hierzulande“ hat er zwei Gerichte kreiert.

## Jeder Gang wird mit einer anderen Biersorte zubereitet

Carsten Allendorf, der seit 15 Jahren im elterlichen Betrieb kocht, dämpft Chicoree in Pils und gibt als Kontrast feine Möhren- und Selleriewürfel hinzu.

„Kochen mit Bier ist ein schwieriges Thema“, findet er. Aber auch ein interessantes.

„Man muss sich genau überlegen, welche Sorte zu welchem Gericht passt“, beschreibt er.

Der Koch hat sich für Altbier beim Schweinefilet, Pils für das Gemüse und helles Weizenbier beim Eis entschieden. Dieses hat er bereits am Abend zuvor in einer Eismaschine vorbereitet.



Heißer Apfel, kaltes Eis, knackige Mandelsplitter, samtige Sahne



Jetzt wendet er sich dem Schweinefilet zu. „Wichtig ist, dass man gegen die Faser schneidet, sonst wird das Fleisch zäh“, erklärt er und portioniert das Filetstück in zirka sechs Zentimeter dicke Medaillons. Er stellt sie hochkant hin und klopft sie leicht. „Dadurch werden sie noch zarter“, sagt Allendorf. Die Medaillons umwickelt er jeweils mit einer Scheibe Frühstücksspeck. **Sein Tipp:** Wenn man die Scheibe unten einschlägt, klebt sie am Fleisch fest und man muss sie nicht festbinden. Die umhüllten Medaillons werden später in Öl angebraten, etwa drei Minuten pro Seite bis sie goldbraun sind. „Ich finde es schade, wenn Schweinefilet ganz durch gebraten wird. Es kann ruhig innen noch zart rosa sein“, erzählt der Koch.

### *Chicorée anbraten, bis er Farbe nimmt*

Er nimmt die rote Silikonschneidefläche von seinem Brett und ersetzt sie durch eine grüne. „Rot steht für Fleisch, grün für Gemüse, blau für Fisch, gelb für Geflügel“, erklärt Allendorf und holt Chicorée, Möhren, Sellerie und Porree. Der Strunk des Korbblütlers wird keilförmig entfernt, das restliche Gemüse in feine Würfel geschnitten. Carsten Allendorf brät den Chicorée in einem Topf an, bis er Farbe nimmt. Dann löscht er das vitaminreiche Gemüse mit Bier ab. Anschließend fügt er das Suppengemüse hinzu.



### *Karamelisieren verwandelt die simple Süße des Zuckers*

Der Küchenmeister geht in den Schankraum zurück und holt das Altbier. In einem Topf karamellisiert er Zucker. Hin und wieder schwenkt er dabei das Gefäß. „Jeder Topf ist anders, daher ist es sinnvoll, den Zucker immer wieder zu verteilen“, erläutert er seine Vorgehensweise. Seitlich nimmt der Zucker bereits Farbe an. „Jetzt lösche ich mit dem Altbier ab“, sagt Allendorf und gießt das Getränk in den Topf. Es zischt, blubbert, dampft. Unter Rühren wird der Sud eingekocht und mit einer braunen Grundsoße aufgefüllt. Wie flüssige Schokolade bewegt sich die Soße träge im Topf. „Beim Karamellisieren wird die simple Süße des Zuckers in eine komplexe Mischung aus süß und bitter verwandelt“, beschreibt der Neuwarendorfer die Vorteile dieses Vorgangs. Je dunkler das Karamell, desto würziger. Aber Vorsicht: Schnell kann das Karamell bitter werden oder verklumpen. Und: Bei diesem Vorgang entstehen Temperaturen bis zu 180 Grad. Man sollte also nie den Finger hineinhalten.





Wie flüssige Schokolade sieht die Soße aus und verleiht dem Fleisch eine besonders aromatische Note.



Das Schweinefilet im Speckmantel wird mit der Soße verfeinert.

■ *Texte und Fotos: Alexandra Edelkötter*