

Hopfen Rezepte:

Hopfen Rezepte:	- 1 -
Hopfensprossen (allgemein).....	- 2 -
Hopfensprossensalat 1	- 5 -
Salat aus Hopfensprossen 2	- 5 -
Hopfenspargel	- 6 -
Gratinierter Hopfen	- 6 -
Hopfensprossenstrudel mit Brunnenkressepüree und Korbelsauce	- 7 -
Hopfenkuchen	- 8 -
Parfait 'Hopfen und Malz' (Thurgau)	- 9 -
Hopfen-Minze-Aperitif (ohne Alkohol).....	- 9 -
Hopfensprossenlikoer.....	- 10 -
Hopfenschnaps	- 10 -

Hopfensprossen (allgemein)

Hopfensprossen, Infos

Zutaten für 1 Menge anpassen

die Zutaten:

Hopfensprossen

die Zubereitung:

Hopfen ist ein sehr altes Gemüse: Lange bevor die Menschen entdeckten, dass seine Blütendolden das Bier angenehm bitter und länger haltbar machen, haben sie die jungen Triebe gegessen.

Erst als der bayerische Herzog Wilhelm IV. im Jahr 1518 mit seinem Reinheitsgebot den Hopfen zur Grundsubstanz beim Bierbrauen erklärte, verdienten die Hopfenbauern das meiste Geld mit den Blütendolden.

Die Hallertau zwischen München, Ingolstadt und Regensburg entwickelte sich zum wichtigsten Hopfengebiet Bayerns, ist heute noch Europas grösster Hopfenlieferant. Dort, im Hügelland mit mildem Klima und sandigen Böden, stehen die Pflanzen dicht an dicht, ranken hinauf an sieben Meter hohen Stangen, die untereinander mit Drähten verbunden sind. Die Landschaft hat einen ganz eigenen Charakter: geschachtelt in Karrees, zartgrün eingefärbt und sanft gewellt.

Die jungen Triebe des Hopfens sind eine richtige Delikatesse, die Sie möglichst probieren sollten. Leider ist das nicht ganz einfach: Selbst in Bayern bekommen Sie Hopfensprossen fast nur in Nobelrestaurants, bei manchen Gemüsehändlern auf Bestellung und natürlich auf dem Münchner Viktualienmarkt.

Denn heute sind die zarten Hopfensprossen eigentlich nur Abfallprodukt beim Hopfenanbau: Für eine kräftige neue Hopfenpflanze reichen zwei bis sechs Triebe, der Rest wird von den Wurzelstöcken abgebrochen.

Sollen diese Sprossen als Gemüse auf den Markt kommen, ist die Ernte zeitraubend und mühsam. Sie müssen - ähnlich wie Spargel - vorsichtig aus der Erde geholt, mit einem Messer geschnitten und von Hand aufgelesen werden. Ausserdem wachsen die aromatischen Freiland-Sprossen ab Mitte März nur etwa vier Wochen. Danach öffnen sich die Köpfchen, die Triebe kommen aus der Erde, werden grün und bitter. Seit Arbeitskräfte knapp und die Löhne hoch sind, lohnt der Aufwand nicht mehr. So sind die alten Hopfenrezepte nach dem Zweiten Weltkrieg langsam aus den bayerischen Kochbüchern verschwunden.

Altes Obst und Gemüse neu entdeckt: Hopfen (Info)

Zutaten für 1 Menge anpassen

die Zutaten:

1 Info

die Zubereitung:

Ungewöhnliches Gemüse: Hopfen

Der Hopfen ist eine einheimische Liane, die wild an Flussufern und in Auwäldern wächst. Sie windet sich an Bäumen und Sträuchern empor. Seit dem frühen Mittelalter ist die Verwendung der Hopfendolden für die Bierherstellung belegt. Sie verleihen dem Bier die herbe Note.

Zur Ernte werden die Lianen von den Klettergestellen gerissen, die Dolden maschinell geerntet und weiterverarbeitet. Die Wurzelstöcke bedeckt man über Winter mit Erde.

Im zeitigen Frühjahr entwickeln sie eine Vielzahl von Trieben. Da für die Kultur nur drei oder vier Triebe benötigt werden, schneidet man die restlichen ab. Diese bildeten früher ein Arme-Leute-Essen der Landarbeiter.

Heute gehören sie unter dem Namen "Hopfenspargel" zu den teuersten Gemüsesorten überhaupt. Rund 40 Euro kostet das Kilo, wenn man es überhaupt erhält, die Ernte wird in der Regel von der Gastronomie abgenommen.

externe Links Konrad Bogenrieder, Vertrieb von Hopfensprossen

Gärtnerei Eickelmann, Vertrieb von Hopfenpflanzen

Der Bierserver: Hopfen

ng/rohstoffe/hopfen/hopfen. Shtml _Hopfen selbst gepflanzt_ Für die eigene Küche ist Hopfenspargel ideal, wenn er z.B. im eigenen Garten geerntet wird und dadurch preiswert zu haben ist. Er bereichert gerade im Frühjahr den Speiseplan, wenn es sonst fast nur noch Treibhausware gibt.

Gut ist er als Sonnenschutz für die Begrünung von Terrassen oder einer Pergola geeignet. Im Winter, vom Grün befreit, erscheint diese dann nicht gar zu dunkel. Gut gehaltener Hopfen kann bis zu 35 cm pro Tag wachsen! Jungpflanzen sind in Gartencentern erhältlich, aber auch über den Versand (siehe Anhang), sie werden bis zu 50 Jahre alt. Die Pflanzen können im Kübel oder Container gehalten werden. Sehr grosse Wurzelstöcke mit vielen "Spargelsprossen" bilden sich aber besonders gut in lockerem tiefgründigem Boden. Hopfen feucht halten, Staunässe aber vermeiden. Düngen je nach Pflanzenmasse.

Vor der Winterruhe den Wurzelstock mit Erde bedecken. Darin entstehen dann die "Hopfenspargel".

In der Hallertau nördlich von München gibt es einige Restaurants, die den Hopfensprossen zu kulinarischen Höhepunkten verhelfen.

Rezept: Hopfensprossenstrudel mit Brunnenkressepüree und Kerbelsauce

Hopfen und Malz geformt: die Bierpraline (Info)

Zutaten für 1 Menge anpassen

die Zutaten:

1 Info

die Zubereitung:

Der Konsum von Bier ist in Deutschland weit bedeutender als der von Milch oder Saft. Doch warum Bier nur trinken, wenn man es auch essen kann? Sie fragen sich wie? In der Kombination von Hopfen, Malz und Schokolade! In Alpirsbach gibt es eine Confiserie, die für den Bierfreund diese Besonderheit hergestellt hat: Bierpralinen!

„Eine Hochzeit der besonderen Art“

Max Heinzelmann brachte als erster die Hochzeit von Bier und Schokolade zustande. Beim Verzehr der Praline entwickelt sich eine wunderbare Harmonie, die sich aus der herben Süsse von Hopfen, Malz und Schokolade zusammensetzt. Als Füllung gibt eine Trüffelmasse ein bittersüesses, bieriges Aroma. Die Bierkrone ist das süsse i-Tüpfelchen obendrauf.

„Die Geduldsprobe“

Viele Monate hat Max Heinzelmann probiert, bevor die Bierpraline ihr Endstadium erlangte. Viele vor ihm sind gescheitert. Was das Geheimnis seines Erfolges ist? Er mischt schwarze, weisse und Vollmilch-Schokolade in einem bestimmten Verhältnis zueinander. Dann folgt natürlich auch die Frage, welches Bier zu verwenden ist. In Zusammenarbeit mit einer ortsansässigen Bierbrauerei wurden einige Biersorten durchprobiert. Eine bestimmte Sorte musste gefunden werden. Heraus kam ein besonders starkes Bier. Nur so viel darf verraten werden: insgesamt müssen zehn Prozent der Masse Bier ausmachen.

„Und so wird's gemacht“

Nicht nur der Geschmack, sondern auch das Aussehen der Bierpralinen erinnert an Bier. Wie kleine braune Biergläschen sehen sie aus. Nachdem kleine Biertoepfle aus Vollmilchschokolade gegossen wurden, wird eine Trüffel­füllung aus Sahne, Schokolade, Butter und Bier hergestellt. Die Masse über Nacht stehen lassen. Danach mit einem Spritzbeutel in die Toepfle spritzen und kalt werden lassen. Die Schaumkrone darf natürlich auch nicht fehlen. Dafür wird Sahne gekocht, weisse Schokolade, Kakaobutter und Bier untergerührt und aufgeschlagen. Die Masse wird danach mit einem Spritzbeutel auf die erkaltete Trüffel­füllung aufgespritzt. Noch sechs bis sieben Stunden warten, dann ist alles fest. Nun heisst es nur noch: probieren und die Bierpraline auf dem Gaumen zergehen lassen.

„Das Geheimnis“

Bierpralinen gibt es heutzutage viele. Was ist es nun, was diese Bierpraline von anderen abhebt? Max Heinzelmann führt das auf seine gute Qualität und Frische zurück: »Heutzutage isst der Mensch genügend Dinge, bei denen er nicht weiss, was in ihnen ist. Bei mir können die Kunden erstens sehen, wie ich die Pralinen herstelle, zum anderen, welche Zutaten ich dafür verwende. Denn bei mir gibt es keine Geheimnisse - ausser natürlich meine Rezepte«.

Autorin: Anne Leppert Experte im Studio: Max Heinzelmann, Confisier aus Alpirsbach im Schwarzwald

Hopfensprossensalat 1

die Zutaten:

750 Gramm Hopfensprossen

(werden im Frühjahr vor der Spargelzeit geerntet),

Zucker

Salz

Marinade

3 Esslöffel Öl

2 Esslöffel Essig

1 Prise Pfeffer

1/2 Teelöffel Gehackter Dill oder Schnittlauch

die Zubereitung:

Hopfensprossen putzen und das holzige Stück unten wie beim Spargel abschneiden. Die Sprossen gut waschen und in kochendem Salzwasser, dem eine Prise Zucker beigelegt wurde, ca. 5 bis 10 Minuten kochen. Die Sprossen aus dem Sud nehmen.

Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen und noch über die warmen Sprossen geben.

Salat aus Hopfensprossen 2

Zutaten für 4 Portionen

300 Gramm Hopfensprossen

Salz

1/2 Teelöffel Zucker

3 Esslöffel Gemüsebrühe

3 Esslöffel Zitronensaft

4 Esslöffel Olivenöl

weißer Pfeffer

1 Handvoll gemischte Kräuter

Petersilie, Dill, Estragon, Borretsch, Schnittlauch,

Kerbel

die Zubereitung:

Die Hopfensprossen einige Male in kaltem Wasser gut spülen, bis alle Erdreste entfernt sind.

Dann die unteren Enden der Sprossen abschneiden.

Reichlich Salzwasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Hopfensprossen darin zehn Minuten sanft sprudelnd kochen lassen. Abgießen und kalt abspülen.

Die Sprossen sofort mit Gemüsebrühe, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle vermischen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Kräuter waschen, trockentupfen und sehr fein hacken. Unmittelbar vor dem Servieren unter den Salat mischen.

gebratenem Fleisch, geröteter Zunge oder pochiertem Fisch. Typisch bayerisch und genauso fein sind Hopfensprossen als Gemüse: Die geputzten, gewaschenen Sprossen in Salzwasser etwa fünf Minuten kochen und abgießen. Gut abgetropfte Sprossen im Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Hopfenspargel

Zutaten für 4 Personen:

Mindestens 50-80 junge Hopfentriebe (Sprossen)

1 Prise Zucker, Salz

Butter

Zubereitung:

Die Sprossen zu mehreren Bündeln zusammenbinden und in Salzwasser mit einer Prise Zucker und 1 EL Butter weich, aber noch bissfest garen. Abtropfen lassen und in zerlassener Butter schwenken. Eventuell etwas nachsalzen. Bündel auf Tellern anrichten, Band entfernen. Dazu passt Katenschinken oder ein deftiger Schweinebraten mit Knödeln.

Tipp: Kann auch mit einer hellen Sauce - mit Knoblauch, Kräutern und Sahne verfeinert - serviert werden.

Gratinierter Hopfen

(Lupulo gratinato)

Hopfendolden Zutaten (für 4 Personen)

500 - 700 g Hopfensprossen, 1.5 - 2 dl Rahm, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel gehackter Majoran, Bärlauch, Gundelrebe (Gundermann), 1 Teelöffel Bouillonpaste, ca. 40 g geriebener Alpkäse, einige Butterflocken

Zubereitung

Die Hopfensprossen portionenweise kurz in siedendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und danach in eine gefettete Gratinform schichten. Den Rahm zusammen mit den Gewürzen, den Kräutern und der in etwas kochendem Wasser aufgelösten Bouillonpaste verrühren und über die Hopfensprossen verteilen. Den geriebenen Käse darüber streuen und darauf einige Butterflocken verteilen. Bei 200 °C während 30 min überbacken.

Hopfensprossenstrudel mit Brunnenkressepüree und Kerbelsauce

Zutaten für 4 Portionen

Strudelteig

250 Gramm Mehl

125 Milliliter Wasser lauwarm

85 Milliliter Öl

1 Prise Salz

Strudel-Füllung:

600 Gramm Hopfensprossen

100 Milliliter Sahne

50 Gramm Brunnenkresse

2 Eier

1 klein Schnittlauch Bund

Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Zitrone

Weisswein

Brunnenkressepüree:

200 Gramm Brunnenkresse

50 Milliliter Gekläarte, braune Butter

50 Milliliter Sahne

Salz

Muskatnuss

Kerbelsauce:

1 Schalotte

250 Milliliter Gemüsebrühe

50 Gramm Kerbelstiele

10 Gramm Kerbelblätter gehackt

50 Milliliter Sahne

Weisswein

Franz. Wermut (Noilly Prat bzw. Martini)

20 Gramm Butter kalt

Salz

Pfeffer

die Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten. Teig eine Stunde ruhen lassen.

Hopfensprossen kurz in Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen und mit 2cl Weisswein ablöschen. Weich dünsten. 100ml Sahne, 1 Ei und fein geschnittenen Schnittlauch verrühren, dazugeben.

Strudelteig hauchdünn ausrollen. Mit 50g Brunnenkresse und Hopfensprossenmasse belegen. Ei trennen, Eiweiss verwerfen. Strudelraender mit Eigelb bestreichen und vorsichtig den Strudel einrollen. Bei 180-200 °C 20 Minuten backen. Mehrmals mit Butter bestreichen.

Brunnenkressepüree: Brunnenkresse in Salzwasser blanchieren, abtropfen. Fein pürieren, mit 50 ml geklärter, brauner Butter warm rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Geschlagene Sahne unterziehen.

Kerbelsauce: Schalotte würfeln, in etwas Butter anschwitzen. Mit 2 cl Weisswein und 2 cl Wermut ablöschen, reduzieren lassen. 250 ml Gemüsebrühe und 50 g Kerbelstiele dazugeben und zur Hälfte reduzieren lassen.

Durch Sieb passieren. 50ml Sahne dazugeben, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce vom Feuer nehmen, mit kalter Butter montieren (nicht mehr kochen lassen!). Kerbelblätter einrühren.

Hopfenkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Tasse Wasser
1 Prise Salz
300 g Hopfensprossen
Saft von 1 Zitrone
250 g Schinken, gewürfelt
2 EL zerlassene Butter
5 EL geriebener Käse
300 ccm Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Wasser und Salz einen Mürbeteig rühren.

In kochendes Wasser den Zitronensaft geben und den Hopfen darin blanchieren, dann abtropfen lassen.

In der zerlassenen Butter das Mehl anschwitzen, die Milch einrühren, den Schinken und 3 EL Käse zufügen und die Hopfensprossen hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Tortenform den ausgerollten Teig auslegen, die Masse daraufgeben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze 40 Minuten backen.

Parfait 'Hopfen und Malz' (Thurgau)

Zutaten für 6 Portionen

180 Gramm Zucker

330 Milliliter Ittinger Klosterbräu oder Amber Bier

1 Vanilleschote

4 Eigelb

400 Milliliter Rahm geschlagen

die Zubereitung:

Für Souffleförmchen von 1, 5 dl Inhalt.

Zucker caramolisieren bis er aufschäumt, Pfanne von der Herdplatte ziehen, mit dem Bier ablöschen (Achtung: schäumt stark), Vanillestengel begeben und sirupartig einkochen. Etwas auskühlen lassen, Vanillestengel entfernen.

Mit dem Eigelb zusammen im Wasserbad zur Creme rühren, auskühlen lassen.

Den Rahm darunterziehen.

Für die Manschetten Backpapier-Streifen zuschneiden, Souffleförmchen damit umwickeln, mit Klebstreifen oder Büroklammern fixieren (so dass die Masse ca. 1 cm über den Rand eingefüllt werden kann). Die Parfaitmasse in die Souffleförmchen füllen, ca. Sieben Stunden in den Tiefkühler stellen.

Förmchen dreissig Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Manschetten entfernen und auf Tellern servieren.

Hopfen-Minze-Aperitif (ohne Alkohol)

die Zutaten:

10 Gramm Hopfenzapfen, frisch oder

3 Gramm Hopfenzapfen, getrocknet

1 Stückchen Ingwer, frisch (daumengross)

1 Bund Pfefferminz oder Pfefferminzgeranie

1000 Milliliter Wasser

1 Zitrone unbehandelt

50 Gramm brauner Zucker

die Zubereitung:

Ingwer raspeln, Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Danach durch ein Sieb und ein Kaffeefilter klären, anschliessend den Zucker zugeben und gut kühlen.

Zum Servieren mit frischen Pfefferminzblättchen und Zitronenscheiben garnieren.

Hopfensprossenlikoer

die Zutaten:

150 Gramm Hopfensprossen
1 Vanilleschote längs aufgeschnitten
1 Zitrone dünn angeschälte Schale
300 Gramm Kandiszucker
1000 Milliliter Alkohol, 40 Vol-o/o

die Zubereitung:

Die Hopfensprossen mit der Vanilleschote, der Zitronenschale und dem Kandiszucker in ein Einmachglas geben. Mit dem Alkohol auffüllen und verschlossen etwa 10 Tage an die Sonne stellen.

Danach den Likör abseihen, in Flaschen abfüllen und verschliessen.

Hopfenschnaps

die Zutaten:

250 Gramm Hopfenblüten
50 Gramm Gelbe Enzianwurzel; zerkleinert
1 Stück Zimt Stange
1 Scheibe Zitrone
1000 Milliliter Obstler, 70-80 %
1000 Milliliter Destilliertes Wasser

die Zubereitung:

Die harzigen Fruchtzapfen des Hopfens, noch grün gepflückt, bilden die Würze für einen wohlschmeckenden Likör, Aperitif oder Schnaps. Vor allem in den Tiroler Bergen und in Süd- und Osttirol wird ein apart-bitter schmeckender Hofenschnaps angesetzt:

Eine weithalsige Flasche mit Hopfenblüten, zerkleinerter Enzianwurzel, Zimtrinde und Zitrone füllen, dann Obstler dazugeben.

Gut verschlossen drei Wochen lang in die Sonne stellen, öfter schütteln. Die nächsten vier Wochen in den Keller geben ("der Schnaps muss sich ausruhen"). Danach wird filtriert und destilliertes Wasser über den Rückstand gegossen. Drei Stunden ziehen lassen, nochmals filtrieren und die Flüssigkeit dem ersten Ansatz zufügen.

In Flaschen füllen, 14 Tage ins Fenster stellen und danach im Keller kühl und dunkel lagern. Je länger desto besser.