

Whiskey Meets Food

„Eine kulinarische Weltreise durch die vielfältigen Whiskey-Regionen.“

Vorspeise

Schottischer Glen Lachs mit Bowmore Torf geräuchert, dazu Kartoffel-Sauerrahmschaum, Lachskaviar und Spinatöl



Rezept für 4 Personen:

Lachs:

- 240g Schottisches Glen Lachsfilet, enthäutet, entgrätet
- 5g Bowmore 12 Torf
- 7g Buchenspähne zum Räuchern
- Meersalz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- 3 El Olivenöl

Den Lachs von Tran befreien und in 4 gleichgroße Stücke schneiden. Die Stücke beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, in ein mit Olivenöl eingefettetes Blech setzen und mit Klarsichtfolie gut abdecken. Nun im Dampfbackofen bei 65°C Dampf für ca. 12 Minuten glasig garen. Die Buchenspähne mit dem Torf mischen und in eine elektrische Räucherpfefie geben. Jetzt vorsichtig

den Rauch durch ein kleines Loch in der Frischhaltefolie in das abgedeckte Blech mit dem Lachs pusten und für 5 Minuten ziehen lassen, sodass der Lachs das Aroma des Rauchs aufnimmt.

Kartoffel-Sauerrahmschaum

- 200g mehlig kochende Kartoffeln
- 80g Butter
- 200ml Milch
- 100ml Sahne
- 2El Sauerrahm oder Creme Fraiche
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz

Die Kartoffeln schälen und in kaltem Salzwasser aufstellen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne auf dem Herd gut bräunen, damit Sie ein nussiges Aroma entwickelt und im Anschluss sofort durch ein feines Sieb passieren. Nun Sahne, Milch, Nussbutter mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vorsichtig aufkochen. Währenddessen die Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Den Sauerrahm in die Milch geben und alles zusammen unter die gepressten Kartoffeln rühren. Die entstandene Kartoffelmasse durch ein feines Sieb passieren, eventuell noch etwas nachschmecken, in einen Sahnebläser geben und zwei Kartuschen darauf schrauben. Alles gut schütteln und nach Bedarf portionieren.

Spinatöl:

- 300g Blattspinat geputzt und gut abgetropft
- 100ml Pflanzenöl
- Eine Prise Meersalz

Den Blattspinat mit dem Salz und dem Öl in einem guten Mixer sehr fein pürieren. Dann durch ein feines Tuch passieren, um ein klares Öl zu erhalten. Nun das Öl in einen Topf geben und vorsichtig auf 85°C erhitzen, damit überschüssiges Wasser auskocht. Danach direkt wieder im Eisfach herunterkühlen. Das entstandene Öl in eine Spritzflasche geben und möglichst bald verbrauchen, da sonst die schöne grüne Farbe nachlässt.

Anrichten:

- 50g Keta-Lachskaviar
- 4El gedünsteter Spinat mit Schalottenwürfel
- 2 El Brotroutons
- Pflanzenasche
- Micro-Blutampfer

Zum Anrichten etwas gedünsteten Spinat in einen tiefen Teller geben, damit der Lachs später nicht zu sehr im Schaum versinkt. Dann den Schaum darauf geben, den Lachs in die Mitte des Tellers setzen. Das Öl rundherum geben, Kaviar und Croutons über den Lachs fallen lassen, mit Pflanzenasche bestäuben und mit der Micro-Blutampfer garnieren.

Das Rezept kann auch mit Saibling oder Forelle verwendet werden.

Hauptspeise

Geschmorte Backe vom Black Angus Beef auf gelbe Beete-Gewürzkompost und BBQ-Bourbon-Jus



Rezept für 4 Personen:

Backe und Soße:

- 2 Ochsenbacken
- 500ml Rotwein
- 100ml Portwein
- 1 kleine Karotte
- 1 Stk Zwiebel
- 3 Tl Tomatenmark
- 1l Kalbsfond
- 1 Lorbeerblatt
- 1/3 Knollensellerie
- 2Stk Piment
- Etwas Speisestärke
- 300ml Jim Beam Double Oak
- 2 Nelken
- 1 kleine Flasche hochwertige Barbecue Soße

- Meersalz
- 1 El Honig

Die Ochsenbäckchen von überschüssigem Fett und Sehnen befreien und mit Rotwein, Portwein, Lorbeer, Nelken und Piment in eine Schüssel geben. Das Ganze für insgesamt 2 Tage marinieren. Die Abschnitte aufheben und kühl stellen. Sellerie, Karotte und Zwiebeln schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Dann die Backen aus dem Rotweinfond nehmen (den Fond bei Seite stellen), würzen und in einem Topf oder Bräter anbraten. Wenn sie gut gebräunt sind, aus dem Topf nehmen und das Röstgemüse (Sellerie, Karotte, Zwiebel), sowie die Fleischabschnitte dazugeben und ebenfalls gut anbraten. Jetzt das Tomatenmark dazugeben und kurz darauf mit dem „Marinierfond“ der Bäckchen und dem Whisky mehrere Male ablöschen, bis sich der ganze Bratensatz vom Boden gelöst hat. Nun den Kalbsfond, Honig, die Barbecue Soße und die Bäckchen wieder dazugeben und für ca. zwei Stunden abgedeckt leicht köchelnd schmoren. Die Garzeit kann je nach Backe sehr unterschiedlich ausfallen. Sobald die Backen weich sind, aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Tuch passieren. Die Soße einkochen bis Sie schön dunkel und kräftig im Geschmack ist, mit etwas Speisestärke abbinden und abschmecken. Nun nur noch die Bäckchen durch die Soße ziehen und anrichten.

Gelbe Beete-Gewürz -Kompott

- 600g gelbe Beete
- 1 Stange Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stk Sternanis
- ½ Tl Kümmel
- 2 Stk Piment
- 2 Stk Nelken
- 1 Stk Kardamom
- 400ml Weißwein
- 200ml Geflügelbrühe
- 200ml weißer Portwein
- 1 Msp Safran
- Speisestärke
- Meersalz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

Die gelbe Beete schälen und in 1x1cm große Würfel schneiden. Die Beetewürfel kühlstellen und die Abschnitte in einen Topf geben. Alle Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben. Weißwein, Brühe, Portwein und das Gewürzsäckchen in einem Topf köcheln lassen, bis es auf ca. ein Drittel reduziert ist, danach noch für eine Stunde ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Nun die Würfel in den entstandenen Gewürzfond geben und solange köcheln lassen, bis die Beete weich ist, dann mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit der Stärke abbinden, sodass ein schöner, sämiger Kompott entsteht.

Anrichten:

- Eingelegte Mini Rote Beete
- Gebratene Pilze

- Rote-Beete-Selleriepüree
- Kresse als Garnitur
- Kartoffelpraline

Das Gelbe Beete-Kompott in die Mitte des Tellers geben, die Backe daraufsetzen und die Soße über die Backe geben, damit Sie schön glänzt. Als zusätzliche Beilage eine Kartoffelpraline, Rote-Beete-Selleriepüree, gebratene Pilze und eine eingelegte Mini Rote Beete geben. Mit Kresse garnieren und servieren.

Dessert

Creme von gerösteter Kokosnuss mit Whiskygel und gegrillter Ananas



Rezept für 4 Personen:

Geröstete Kokoscreme:

- 60ml Kokosmilch
- 190ml Sahne
- 15g Zucker
- 15g Kokosflocken stark geröstet
- 4 Eigelb
- 2 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 25g Kokoscremepulver stark geröstet
- 100g weiße Schokolade
- 2 El Kokoslikör

Sahne, Kokosmilch, Zucker, Kokoscremepulver und Kokosflocken zusammen aufkochen, dann die Gelatine dazugeben und für 15 Minuten ziehen lassen. Nun die Masse durch ein feines Sieb passieren und zuerst die weiße Schokolade, dann Eigelb und Kokoslikör untermixen. In ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Folie abdecken und für 50 Minuten im Konvektomat bei 85°C Dampf stocken lassen. Über Nacht auskühlen lassen und danach mit einem Ring ausstechen oder in Balken schneiden.

Auchentoshan Gel:

- 2g Gelan (Sosa)
- 250ml Auchentoshan 12y
- 25g Honig
- 25g Puderzucker

Die Hälfte des Whiskys mit dem Gelan, Puderzucker und Honig unter ständigem Rühren aufkochen. Dann für 30 Minuten auskühlen lassen. Jetzt die gestockte Whiskymasse in einen Mixer geben und fein mixen, währenddessen den restlichen Whisky einlaufen lassen. Sollte das entstandene Gel nach dem Mixen noch nicht fein genug sein, dieses noch einmal durch ein feines Sieb oder Tuch streichen und dann in eine Spritzflasche oder einen Spritzbeutel füllen.

Gegrillte Ananas:

- 1 Flugananas
- 2 El Puderzucker
- 2El Auchentoshan 12y
- 50ml Ananassaft
- 1 Msp Vanillemark

Die Ananas schälen und in Balken schneiden. Dann den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Whisky ablöschen und dem Ananassaft auffüllen. Die Vanille und die Ananas dazugeben, alles zusammen einmal aufkochen und dann im Kühlschrank für einen Tag durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Ananas herausnehmen und in einer Grillpfanne von allen Seiten angrillen. Den Ananassud kann man später noch zum Anrichten verwenden.

Anrichten:

- Kokoschips
- Roter und grüner Sauerklee
- Würfel von junger Kokosnuss
- Kokosgel
- Ananaswürfel
- Weiße Schokoladenperlen
- Ananassud (von der gegrillten Ananas)

Einen Riegel geröstete Kokoscreme auf den Teller setzen und mit Kokoschips, Sauerklee, Kokoswürfeln, Kokosgel, Ananaswürfeln und den weißen Schokoladenperlen garnieren. Die gegrillte Ananas von beiden Seiten anstellen. Das Whiskygel und den Sud auf dem Teller verteilen.