

Whisky-Chochete vom 31. August 2018

Rolf Bühler und Daniel Zumbühl

Apéro

Baguettescheiben mit Sardinen, Anchovis und Kapern

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Scheiben Baguette
- 8 Sardinenfilets
- 8 Anchovisfilets
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- mit Peperoni gefüllte Oliven
- Kapern
- Pfeffer

Zubereitung:

- Baguettescheiben toasten
- mit Knoblauchbutter oder Butter mit geriebenem Knoblauch bestreichen
- mit jeweils zwei Sardinen bzw. Anchovis (je die Hälfte der Baguettes), Peperonistückchen, Olivenscheibchen und Kapern belegen
- einen Schuss Olivenöl dazugeben und mit frischem Pfeffer bestreuen

Vorspeise

Gazpacho mit Whiskyabgang

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittlere Gurke
- 600 g rote Tomaten
- 1 rote Peperoni
- ½ Bundzwiebel
- ¼ Bund Petersilie
- 1 kleiner Peperoncino
- etwas Weissbrot ohne Rinde
- Bratbutter oder -crème
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 dl Bouillon
- 1 gekochtes und gehacktes Ei
- 3 EL gehackter Koriander/Basilikum
- Oregano
- 3 EL gehackte Zwiebeln
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Schuss Whisky

Zubereitung:

- Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden
- Tomaten kreuzweise einschneiden, in siedendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden
- Peperoni und Peperoncini halbieren, Samen und weisse Häutchen entfernen, in Würfel schneiden
- Zwiebel, Knoblauch, Eier, Koriander, Basilikum und Petersilie hacken
- Brot in Bratbutter unter Wenden golden braten und auskühlen lassen
- Alles pürieren und mit Öl und Salz abschmecken
- Suppe nach Bedarf mit Bouillon verdünnen und dann kaltstellen
- Anrichten: Suppe in Gläser oder Bowls verteilen, einen Schuss Whisky dazugeben und mit Oregano garnieren

Hauptgang

Whisky-Risotto mit Rindfleischwürfeln und Bierrettich

Wichtig: Die Parallelität der Kochvorgänge beachten! Mit dem Risotto beginnen, dann folgt der Bierrettich, und am Schluss werden die Rindfleischwürfel gebraten.

Whisky-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 2 dl Weisswein
- ca. 7 dl Gemüsebouillon
- 4 cl Whisky
- 50 g geriebener Sbrinz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen
- Reis beifügen und mitdünsten, bis er glasig ist
- Mit dem Wein ablöschen und Flüssigkeit einkochen
- Nach und nach Bouillon dazu geben und unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten zu einem Risotto kochen
- Einen Schluss Whisky begeben

Bierrettich

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 500 g Bierrettich
- ca. 1 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Bierrettich schälen und klein würfeln
- Zucker und Wasser in einer Pfanne karamellisieren
- Bierrettich daruntermischen, mit der Bouillon ablöschen und knapp weichkochen

- Mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen

Rindfleischwürfel

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rindshuft
- 1 EL Bratbutter oder –crème
- Salz, Pfeffer und Chiliflocken
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

- Fleisch würfeln und portionenweise in der heissen Bratbutter rundum ca. drei Minuten braten, herausnehmen, würzen und kurz warm stellen

Anrichten:

Den Risotto mit Whisky und Sbrinz verfeinern, würzen, in vorgewärmte Teller verteilen, Bierrettich und Rindfleischwürfel darauf anrichten und mit Schnittlauch garnieren

Dessert

In Whisky flambierte Bananen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bananen
- 40 g Butter
- 4 EL Zucker bzw. Honig
- Limetten- und Orangensaft
- Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- Schlagsahne
- Schokoladestreusel
- Whisky

Zubereitung:

- Bananen schälen, der Länge nach halbieren und vierteln
- Zucker bzw. Honig in einer Pfanne leicht karamellisieren
- Butter und etwas Limetten- und Orangensaft begeben
- Mit ein paar Kardamomkapseln und Zimtstange ziehen lassen
- Bananenstücke hineinlegen und auf beiden Seiten leicht anbraten
- Mit dem Whisky übergießen und flambieren
- Bananen noch warm auf einem Teller anrichten und mit Schlagsahne und Schokoladestreuseln sofort servieren