Glenfiddich

VORSPEISE

Salat von gebratenen Tigergarnelen mit gegrilltem Babylauch, Sellerie, Birne, Apfel, gerösteten Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

Unsere Empfehlung:

Glenfiddich Signature Malt 12 Years Old

Zur Vorspeise passt ein Glenfiddich 12 Years Old hervorragend! Dieser überzeugt durch seinen außergewöhnlich fruchtigen Geschmack nach frischer Birne, eingebettet in eine delikate Vanillesüße sowie seine leichte, cremige Malzigkeit. Dadurch harmoniert er wunderbar mit Schalen- oder Krustentieren, aber auch mit edlem Trüffel. Ein faszinierendes Wechselspiel der Aromen ist garantiert.

Zutaten für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

Salat

- 12 Riesengarnelen (geschält und ohne Kopf)
- 1 grüner Apfel, z. B. Granny Smith
- 1 Birne, z. B. Williams
- 4 Scheiben Knollensellerie
- 12 Stangen Babylauch
- 40 g Haselnüsse (ca. 25 Stück)
- Auswahl saisonaler Blattsalate, z. B. Chicorée, Feldsalat, Friséesalat

Trüffel-Vinaigrette

- 9 EL Walnussöl
- 1 EL Trüffelöl
- 5 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Salat

Den Salat zupfen und waschen, auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten scharf anbraten. Nach dem Braten noch einmal nachwürzen.

Die Außenblätter des Lauches, die Wurzel sowie fast alles Grüne entfernen. Die Lauchstangen sollten größtenteils weiß sein. Den Babylauch in dünne Scheiben schneiden.

Den Lauch in einer (Grill-)Pfanne von allen Seiten mit etwas Öl für ca. 1-2 Minuten anbraten, bis er leicht karamellisiert. Für den Salat die Birne und den Apfel vierteln, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden, ca. 4 Scheiben pro Person. Den Sellerie in feine Streifen schneiden.

Haselnüsse

Haselnüsse ohne Schale auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft) für ca. 5 Minuten rösten.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Zucker langsam erhitzen, bis er karamellisiert. Eine Prise Salz hinzufügen und die Nüsse im Karamell schwenken. Die ummantelten Nüsse aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Dressing

In einem Mixer Senf und Weißweinessig vermischen. Auf niedriger Stufe das Walnussöl und Trüffelöl hinzugeben. Je mehr Öl zugefügt wird, umso dicker wird das Dressing. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

In einer Schüssel Apfel, Birne und Sellerie mit dem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem weiteren Gefäß den Salat marinieren und zusammen mit Obst und Sellerie in der Mitte des Tellers anrichten. Je 3 Stangen Lauch und 3 Garnelen um den Salat legen und die karamellisierten Haselnüsse über den Salat streuen. Abschließend noch mit etwas Dressing beträufeln.

Enjoy responsibly.

Glenfiddich

HAUPTSPEISE

Rosa gebratener Hirschrücken auf Maronen-Risotto mit Whisky- und Ahornsirup-glasiertem Wurzelgemüse

Unsere Empfehlung:

Glenfiddich Rich Oak 14 Years Old

Was passt besser zu einem rosa gebratenen Hirschrücken als ein 14-jähriger Glenfiddich Rich Oak? Wahrhaftig nichts! Bei diesem Duett der Extraklasse vermählen sich die filigranen Dörrobstaromen und die aromatischen Gewürznoten von Pfeffer, Zimt und Vanille des Glenfiddich Rich Oak mit dem intensiv-würzigen Geschmack des Hirschrückens.

Zutaten für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

Hirschrücken und Risotto

- 4 Steaks vom Hirschrücken (je ca. 160 g)
- 1-2 EL Olivenöl
- 100 g Risotto Reis
- 1-2 EL Öl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 600 ml Hühnerbrühe
- 50 ml Weißwein (optional)
- 50 g Butter
- 30 g Parmesankäse
- 160 g Maronen

Wurzelgemüse

- 1 Butternusskürbis oder Hokkaidokürbis
- 2 Pastinaken
- 2 Knollen Rote Bete
- 2 Navetten
- 2 EL Rosmarin
- 2 EL Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Glenfiddich Rich Oak 14 Years Old
- 4 Knoblauchzehen
- Salz/Pfeffer

Hirschrücken

Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten für ca. 4 Minuten anbraten. Eine grob gehackte Knoblauchzehe, den kleingeschnittenen Thymian und Rosmarin sowie die gewürfelte Butter hinzufügen, um dem Gericht Geschmack zu verleihen. Nach dem Braten für ein paar Minuten ruhen lassen.

Gemüse

Das Wurzelgemüse schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einer Schüssel das geschnittene Gemüse mit Olivenöl, zwei Zehen gehacktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und etwas Salz und Pfeffer marinieren. Auf einem Blech gleichmäßig ausbreiten.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) für 8 Minuten backen. Nach dem Rösten das Gemüse drehen.

Glenfiddich Rich Oak und Ahornsirup vermischen und über das Gemüse träufeln, für ca. 5 Minuten zurück in den Ofen schieben, bis das Gemüse eine gold-braune Farbe angenommen hat.

Risotto

Die geschälten Maronen auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft) für ca. 4-5 Minuten rösten. Nach dem Rösten abkühlen lassen und leicht andrücken.

In einem Topf bei mittlerer Hitze etwas Öl erhitzen und die Risotto-Reiskörner anrösten. Unter ständigem Rühren die fein gewürfelten Schalotten, etwas gehackten Thymian und eine Zehe zerkleinerten Knoblauch hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren reduzieren lassen, bis dieser verkocht ist.

Nach und nach die heiße Hühnerbrühe hinzugeben. Erst weitere Brühe nachgeben, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Nach ca. 10 Minuten sollte der Reis weich sein, allerdings noch etwas Biss haben. Diesen nun von der heißen Flamme nehmen und die Maronen, geriebenen Parmesan und Butter hinzufügen, anschließend servieren.

Servieren

Auf einem Teller mittig ca. 3-4 Scheiben Hirschrücken verteilen, daneben das Risotto und das Gemüse separat anrichten.

Enjoy responsibly.

Glenfiddich

DESSERT

Schokoladenfondant mit Vanilleeis, Walnüssen und Kumquats-Kompott

Unsere Empfehlung:

Glenfiddich Solera Vat 15 Years Old

Edle Schokolade mit einer Spur Vanille und feinstem Kumquats-Kompott trifft auf die eleganten Aromen trockener Früchte, süßen Honigs und Eichenholz des 15-jährigen Glenfiddich. Ein Festival der Aromen und ein wunderbarer Abschluss eines ausgezeichneten Dinners.

Zutaten für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

Schokoladenfondant

- 150 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 ganze Eier
- ½ Vanilleschote
- 45 g Weizenmehl
- Kakaopulver

Kumquats-Kompott

- 12 Kumquats
- 50 ml Weißwein
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 175 ml Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft

Karamellisierte Walnüsse

- 100 g halbierte Walnüsse
- 40 g Zucker
- Eine Prise Salz
- 20 ml Milch
- 1 Vanilleschote

Vanilleeis

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 140 g Zucker
- 2-3 Eigelb
- 75 ml Sahne

Schokoladenfondant

Butter zusammen mit Schokolade im Topf zum Schmelzen bringen. Mit einem Schneebesen Zucker, Eier, Eigelb und das Mark der Vanilleschote schlagen, bis es die doppelte Menge ergibt. Die Schokolade hinzufügen und abschließend das Mehl hinzugeben.

(Muffin-)Formen mit Butter einreiben und mit Kakaopulver bestäuben. Mit der Masse befüllen und bei 200 Grad (Umluft) ca. 9-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kumquats-Kompott

In einem Topf alle Zutaten, bis auf die Kumquats, erhitzen und bis auf 2/3 einkochen lassen. Die Kumquats in feine Scheiben schneiden und beifügen, weitere 2-3 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen.

Tipp: Das Kompott kann schon einige Tage vorher zubereitet werden und hält sich ca. 1 Woche im Kühlschrank.

Karamellisierte Walnüsse

Im vorgeheizten Ofen die Walnüsse auf einem Blech verteilen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 8 Minuten rösten. Zucker, Salz und Milch in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis es flüssiger Karamell wird. Von der Flamme nehmen und Vanillemark einrühren. Die Walnüsse in die Flüssigkeit geben, umrühren und auf Backpapier abkühlen lassen.

Vanilleeis

In einem Wasserbad Eigelb und Zucker zu einer Sabayon schaumig schlagen. In einem Topf Milch, Sahne und das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote aufkochen.

Die Sabayon in die Milch einheben und zurück in den Topf geben. Bei niedriger Hitze weiter erwärmen, bis es dickflüssiger wird. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben.Sahne hinzugeben und in einer Eismaschine rühren, bis das Eis gefroren ist.

Servieren

Je ein Fondant aus der Form stürzen und auf einem Teller anrichten. Eine Kugel Eis und ein paar Löffel Kompott neben dem Fondant anrichten. Mit Walnüssen und Kakaopulver dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

Enjoy responsibly.