

**Kulinarische Festtage mit Laphroaig**

**Die winterlichen Feiertags-Gerichte von Leopold Wrenkh**

**Restaurant Wrenkh, Wiener Kochsalon**

**Bauernmarkt 10, 1010 Wien**

**Koriander-Karpfen mit Laphroaig-Parfüm**

**Knusprige Gänsekeule mit Laphroaig-Gravy, Rotkraut und Erdäpfelknödel**

**Beef Ribs mit Laphroaig 10 Glace auf Schwarzkohl-Paprika Gemüse**

**Bratpfel mit Laphroaig-Karamell**

**Empfehlung zu allen Gerichten:**

**Ein Glas Laphroaig 10 Years Single Malt pur oder auf Eis**



## Koriander-Karpfen mit Laphroaig-Parfüm

### Zutaten

Für 4 Personen

800 g Amur Filet (geht auch mit normalem Karpfen)

600 g Gemischtes Wurzelgemüse (Karotte/Gelbe Rübe, Lauch, etc.)

80 g Koriander Frisch (einige Zweige)

800-1000 ml Gemüsefond oder Wasser

2 cm Ingwer

1 TL Sesamöl

Laphroaig Single Malt Whisky



### Zubereitung:

Gemüse und Ingwer schälen und putzen, bei Bio Gemüse die Schalen ca. 35 Minuten mit Wasser bedeckt und nicht zu stark auskochen (Fond). Gemüse zu Julienne (Streifen) schneiden.

Ingwer und ca. 1 cl Laphroaig Single Malt in den fertigen Fond geben, erneut kurz aufkochen.

Gemüse einlegen, Karpfen Filets einlegen, ca. 3-5 min. sieden lassen, mit Salz abschmecken.

Vor dem Servieren Korianderzweige einlegen und mit Sesamöl beträufeln.

## Knusprige Gänsekeule mit Laphroaig-Gravy, Rotkraut und Erdäpfelknödel

### Zutaten

Für 4 Personen

4 Stk. Gänse oder Entenkeule

500 ml Geflügel Fond

1 Stk. Bio Orange, klein

1 Stk. Zimt

2 Stk. Piment oder Nelken

2 cl Laphroaig Single Malt Whisky



### Zubereitung:

Geflügelfond mit 2 cl Laphroaig Single Malt zustellen, leicht salzen und zum Kochen bringen. Orangensaft in den Fond pressen, Schale und Gewürze einlegen.

Gänsekeulen im kochenden Fond ca. 10 min ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Fond abseihen und einkochen (auf ca. 1/3 der Menge). Mit einem EL Maizena oder einer Mehlschwitze (50g Mehl/40g Butter) binden und bei Seite stellen.

Keulen bei 150c° ins vorgeheizte Backrohr schieben. Zuerst 30 Minuten mit der Hautseite nach unten und dann weitere 30 Minuten mit der Hautseite nach oben. Sollte die Haut nicht knusprig genug sein, weitere 10-15 Minuten bei 190c° bräunen.

Bei ca. 90c° warmstellen und noch mindestens 10 Minuten rasten lassen.

Keulen mit Knödel und/oder Rotkraut servieren.

## Beef Ribs mit Laphroaig 10 Glace auf Schwarzkohl-Paprika Gemüse

### Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Beef Ribs

300 ml Rinder Glace

600 g Schwarzkohl

2 Stk. Paprika Rot, am besten Spitzpaprika

2 Stk. Knoblauch

Laphroaig Single Malt Whisky



### Zubereitung:

Rippchen stückweise zerteilen und bei 150c° Ober/Unter-Hitze 4 x 20 min (Alle 20 min wenden, gesamt 80 min.) ins Rohr schieben.

Gemüse waschen. Knoblauch schälen und feinblättrig hacken.

Schwarzkohl putzen und grob schneiden. Paprika entkernen und grob zerteilen. In Olivenöl anbraten, bis die Haut Blasen wirft.

Schwarzkohl hinzufügen ca. 1 Minute mitbraten, Knoblauch hinzufügen und 1 weitere Minute braten.

Abdrehen und beiseite stellen bis die Rippchen fertig sind. Die fertigen Rippchen im Rohr bei 100c° warm stellen. Glace erhitzen mit gut 1-2 cl. Laphroaig Single Malt abschmecken. Gemüse aufwärmen, mit Salz abschmecken. Rippchen am Gemüse anrichten und mit Glace übergießen.

## Bratpfel mit Laphroaig-Karamell

### Zutaten

Für 4 Personen

4 Stk. Äpfel

4 Stk. Stangen Zimt

40 g Butter

50 ml Obers

4 cl Laphroaig Single Malt Whisky

120 g Zucker



### Zubereitung:

#### Äpfel

Rohr auf 140c° (Ober/Unterhitze) Vorheizen. Äpfel entkernen und die Kerne mit einer Zimtstange ersetzen. Wer keinen Entkerner hat kann auch mit einem Messer einschneiden und die Zimtstange hineinschieben. Da das Karamell sehr süß ist, kommen die Äpfel ungesüßt mindestens 25 min. ins Rohr, je nach Größe können sie 10 Minuten länger brauchen.

#### Karamell

Laphroaig Single Malt, Obers, Zucker und Butter in einer Pfanne erhitzen, bis eine angenehm cremige Konsistenz entsteht.