

**Barbara Dicker
Hans Kurz**



Das

Schnaps

Kochbuch



150

**GEISTREICHE REZEPTE
MIT LIKÖREN, EDELBRÄNDEN
UND ANDEREN SPIRITUOSEN**

ars vivendi 

**Barbara Dicker
Hans Kurz**

**Das
Schnaps-
kochbuch**

ars vivendi

Textnachweise:

S. 15: »Der Mensch lebt nicht ...«, Woody Allen; S. 19: »Wodka macht aus allen Menschen Russen.«, Ivan Rebroff; S. 35: »Ich hätte niemals von Scotch ...«, Humphrey Bogarts letzte Worte; S. 40: »Jedes Land hat das Getränk ...«, Sir Robert Bruce Lockhart; S. 51: »So geht es mit Tabak und Rum ...«, Wilhelm Busch, Die Haarbeutel/Vierhändig; S. 59: »Fünfzehn Mann auf des toten Mannes Kiste ...«, Robert Louis Stevenson, Die Schatzinsel; S. 63: »Die Zeit heilt alle Wunden ...«, Alfred Biolek; S. 69: »Mäßigung, das ist meine eiserne Regel ...«, Altes Sprichwort aus dem schottischen Hochland; S. 76: »Freiheit und Whisky ...«, Robert Burns; S. 81: »Ein Mensch, der Hunde hasst ...«, W.C. Fields; S. 86: »Ich habe immer eine Flasche Whiskey griffbereit ...«, W.C. Fields; S. 92: »Schwerenot, wo verstecke ich meinen Schnaps? ...«, Christian Dietrich Grabbe Scherz, Satire, Ironie und tiefere Bedeutung; S. 98: »Die chemische Analyse ...«, William Faulkner; S. 112: »Aber i' glaab', es is g'scheiter ...«, Franz von Kobell, Der Brandner Kaspar zum Boankramer; S. 130: »Die besten Vergrößerungsgläser ...«, Joachim Ringelnatz; S. 137: »Bier und Schnaps ...«, Heinrich Heine; S. 144: »Ich bin für alles ...«, Frank Sinatra; S. 158: »Euch ist bekannt, was wir bedürfen ...«, Johann Wolfgang von Goethe, Faust I, Vorspiel auf dem Theater

Originalausgabe

1. Auflage Mai 2012

© 2012 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Lektorat: Stephan Naguschewski
Umschlaggestaltung: Jürgen Kreitmeier
Innengestaltung: Annina Himpel
Druck: Beltz, Bad Langensalza
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-120-7

**Das
Schnaps-
kochbuch**

Inhaltsverzeichnis

8	Einleitung
10	Hinweis: Alkohol
11	Vorspeisen und Kleinigkeiten
29	Dips und Saucen
37	Salate
44	Besser gut trinken
45	Suppen
55	Hauptgerichte
56	Rind + Schwein
70	Schnapskulturen
72	Lamm + Wild
77	Geflügel
87	Fisch
96	Wurst + Schinken
103	Pasta
111	Vegetarisch
123	Beilagen
138	Das Glas macht's
139	Nachspeisen und Süßes
163	Getränke
169	Schnapsmenüs
173	Schnapskunde
176	Schnapssorten
180	Register



Einleitung

Das Käsefondue war schuld. Seinetwegen haben wir uns lange Zeit darauf beschränkt, Schnaps nur ab und zu vor oder nach, nie aber im Essen zu uns zu nehmen. Die Freunde, die uns die Schweizer Spezialität nach einem Alp-Sommer aufstichteten, hatten nämlich das Rezept falsch gelesen. Statt zwei Gläschen Kirschwasser für das gesamte Gericht zu planen, hatten sie zwei Stamperl pro Person hineingekippt. Über das Ergebnis wollen wir hier schweigen. Nur so viel: Wir bestellten schließlich eine Pizza. Erst Jahre später, als wir alle gelernt hatten, dass es durchaus nicht schadet, Rezepte aufmerksam zu studieren, kehrte Hochprozentiges in unsere Küche zurück, um Saucen einen Schuss Extra-Aroma zu geben, Desserts zu vergeistigen oder Fleischgerichte abzurunden.

Systematisch befassten wir uns mit den Wirkungsweisen von Schnaps am Herd allerdings erst, als dieses Buch Gestalt annahm. Uns war schnell klar, dass wir auf die meisten Klassiker wie Rumtopf oder Flambiertes verzichten würden. Stattdessen wollten wir neue Rezepte entwickeln. Das Ausprobieren und Ausreizen von Kombinationsmöglichkeiten hatte uns schließlich schon bei unserem Bierkochbuch viel Spaß gemacht. Beim Hochprozentigen gab's durch die große Vielfalt konzentrierter Aromen fast noch mehr Spielraum. Wir fanden heraus, dass sich Spinat und Whisky nicht wirklich vertragen, Spinat und Rum dagegen sehr gut. Wir entdeckten, dass Pastis der ideale Partner für Fisch ist und Fleischklopse Aquavit lieben. Wir freuten uns, dass Grappa mit Pasta eine innigere Partnerschaft einging als ein deutscher Korn. Wir wurden immer experimentierfreudiger, kreierte Salatdressings, Rohkostvarianten und Gemüsegerichte und schöpften bei den Desserts aus dem Vollen. Wir lernten, welches Gericht welche Mengen von Wodka, Cognac und Co. verträgt und welche Schnäpse zu welchen Lebensmitteln passten. Wir lernten außerdem, die Skeptiker unter unseren Freunden von zwei Dingen zu überzeugen.

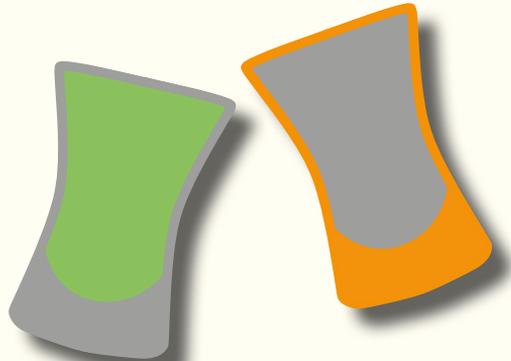
Erstens, und das war einfach, dass unsere Schnapsideen wirklich funktionierten. Auch diejenigen, die bei Rezeptnamen wie etwa »Rum-

Spinat«, »Mint-Absinth-Erbsensuppe« oder »Cognac-Bohnen« recht deutlich ihren Unglauben, wenn nicht sogar ihren Widerwillen bekundet hatten, wurden bekehrt, als sie die fertigen Gerichte kosteten. Hochprozentiges, klug ausgewählt und richtig bemessen, kann vorhandene Geschmacksnuancen hervorheben oder neue hinzufügen.

Etwas schwerer war es, Besucher zu beruhigen, die angesichts der Flaschenbatterien in unserer Küche leichte Zweifel am Zustand unserer Leber hegten. Wer ein gutes Essen kochen will, braucht gute Zutaten. Es kam also für uns nicht infrage, kleine Fläschchen Billigschnaps in unserem Schnaps-Kochlabor einzusetzen. Wir kauften große Flaschen. Da wir es aber nicht mit Montaigne halten, der in seinem Essay *Über die Trunksucht* empfiehlt, keine Gelegenheit zum Trinken auszulassen, waren die Flaschen für uns wirklich nur Arbeitsmaterial und nach dem Kochen oft nur um wenige Gläschen leerer. Das Schwerste stand uns bei Abschluss dieses Buches aber noch bevor: die Finanzbeamten zu überzeugen, dass es korrekt ist, die mehreren Flaschen Whisky, Rum, Grappa, Ouzo, Aquavit, Himbeergeist, Obstler oder Brandy als Werbungskosten von der Steuererklärung abzusetzen.

Wie im Bierkochbuch sind auch die Rezepte in diesem Buch in der Regel für vier Personen ausgelegt. Wenn das, wie etwa bei Kuchen, abweicht, ist es angegeben. Die Spannbreite, wie viel vier Menschen tatsächlich essen, ist natürlich sehr groß. Und unter einer Prise Salz versteht auch jeder was anderes. Alle Mengenangaben haben wir nach bestem Wissen und Gewissen formuliert – und wurden dabei sicher auch von unserem eigenen aktuellen Appetit geleitet. Wenn also mal was übrig bleibt, weil's einfach so viel war, können wir dafür keine Haftung übernehmen. Wenn aber restlos aufgegessen wird, wenn es sogar noch etwas mehr hätte sein dürfen, weil es gar so gut geschmeckt hat, dann ist das wieder ganz im Sinne der Autoren.

Barbara Dicker und Hans Kurz



Hinweis: Alkohol

»Alkohol? Der verkocht doch!«, hört man häufig. Das stimmt jedoch nur bedingt. Zwar hat Trinkalkohol (Ethanol) einen Siedepunkt von 78 °C – also weit niedriger als Wasser –, wie viel sich beim Kochen aber wirklich verflüchtigt, hängt sehr stark von der Dauer ab. Bei einer Sauce, die bei offenem Topfdeckel reduziert wird, verdunstet fast der ganze Alkohol, und zurück bleibt nur der – in diesem Fall erwünschte – konzentrierte Geschmack. Schon bei einer Suppe, die langsam unter geschlossenem Deckel vor sich hin köchelt, sieht es anders aus. Auch beim Backen oder in Teigwaren bleibt mehr drin, als gemeinhin gedacht.

Amerikanische Forscher haben mal genau nachgemessen und sind unter anderem zu folgenden Ergebnissen gekommen: Beim Backen oder Köcheln waren nach einer Viertelstunde noch 40 % des Alkohols im Essen, nach einer halben Stunde waren es 35 %, nach einer Stunde 25 % und nach zwei Stunden immer noch 10 %. Wenn ein alkoholisches Getränk erst am Ende des Kochvorgangs in eine Suppe oder Sauce gegeben wird, bleiben sogar 85 % des Alkohols erhalten.*

Nun wird Schnaps aber in den allermeisten unserer Rezepte nur in sehr geringen Mengen verwendet. Von einem Doppeltem, von dem auch noch die Hälfte verdunstet, bleibt verteilt auf vier Portionen also nicht mehr sehr viel Alkohol im Essen. Anders schaut es jedoch bei Kaltspeisen aus. Wer für Kinder oder Menschen mit Alkoholunverträglichkeit kocht, sollte sehr vorsichtig sein. Und wenn trockene Alkoholiker mit am Tisch sitzen, dann gilt auf alle Fälle: ohne Alkohol!

*J. Augustin, E. Augustin, R. L. Cutrufelli, S. R. Hagen, C. Teitzel: *Alcohol Retention in Food Preparation*, in: *Journal of the American Dietetic Association*, 1992, S. 486–488.



Vorspeisen und Kleinigkeiten



Russische Rillettes

Wir haben diesen Brotaufstrich vor vielen Jahren in Helsinki gegessen, in einem russischen Restaurant. Als wir ihn selbst ausprobierten, verwendeten wir finnischen Koskenkorva-Wodka.

Das Lachsfilet auftauen lassen, abwaschen und mit Küchenkrepp abtupfen. Eine tiefe Pfanne bis zur Hälfte mit Wasser füllen und das Wasser erwärmen. Das Lachsfilet hineingeben und etwa 10 Minuten pochieren. Achtung: Das Wasser darf nicht kochen!

Den Lachs, wenn er gar ist, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Räucherlachs klein schneiden und mit dem gekochten Lachs vermischen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Lachsgemisch dazugeben und alles verrühren. Dann den Wodka unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

Alles in eine Schüssel geben und mit der Crème fraîche, dem Joghurt und dem Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmeckt besonders gut auf Roggenbrot.

Für 4 Personen:

250 g TK-Lachsfilet

200 g Räucherlachs

30 g Butter

1 TL Wodka

2 EL Crème fraîche

2 EL Naturjoghurt

1 TL Meerrettich
(frisch gerieben
oder aus dem
Glas)

Salz, Pfeffer

Tipp: Pochieren ist eine besonders sanfte Garmethode, die sich vor allem für Fisch eignet. Dabei wird das Gargut in heißem Wasser, das nicht kochen darf, zubereitet. Das Wort leitet sich aus dem Französischen ab und wird »pochieren« gesprochen.

Griebenschmalz

Der Brotaufstrich mit dem doppelten Apfel-Aroma.

Flomen und Speck würfeln und in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam auslassen, ab und zu umrühren. Zwiebel fein würfeln. Apfel vierteln, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Wenn das Fett ganz zerlassen ist, die Zwiebel und den Apfel dazugeben und mitköcheln lassen, bis die Zwiebel leicht braun wird. Den Apfelbrand dazu und nach Belieben mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die noch warme, flüssige Masse in verschließbare Gläser oder Steinguttöpfe füllen. Das Griebenschmalz hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Für 4 Personen:

- 300 g Flomen
(weiches Bauchfett vom Schwein)
- 200 g Rückenspeck
(ohne Schwarte)
- 1 Zwiebel
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 2 cl Apfelbrand
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer

Tipp: Der Flomen muss in der Regel beim Metzger vorbestellt werden.

Schmalzbrot

Apfel macht sich immer gut im Griebenschmalz.

Griebenschmalz entweder selbst machen (s. Rezept S. 13) oder fertig beim Metzger des Vertrauens kaufen. Das gekaufte Schmalz vorsichtig erwärmen, damit es etwas flüssig wird, dann den Obstbrand einrühren. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen. Dann die Brote damit bestreichen.

Obazda

Bei der bayerischen Biergarten-Spezialität ist Bier in vielen Rezepten ein fester Bestandteil. Wir nehmen etwas weniger Flüssigkeit, dafür aber in konzentrierter Form.

Den Camembert in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebel fein hacken und dazugeben. Mit weicher Butter, Frischkäse, Bierschnaps, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel gut vermischen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu ein rustikales Bauernbrot.



Für 4 Personen:

- 250 g reifer Camembert
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Bierschnaps
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kümmel

...schnaps hat, kann Küm-
... die Kümmel-

Leber-ohne-Leber- wurst

Schmeckt wie Leberwurst, sieht so aus, ist aber viel kalorienärmer und macht fleischlos glücklich. Wir haben das Rezept von Barbaras Yoga-Lehrerin Birgit allerdings ein bisschen alkoholisiert.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Mit der Brühe und dem Schnaps aufgießen. Den Majoran dazugeben.

Die Hefe bröckchenweise hinzufügen. Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann die Semmelbrösel einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und bei Bedarf mit Salz abschmecken. In kleine Schalen füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank hält die vegetarische Leberwurst 4-5 Tage.

»Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Nach einer Weile braucht er auch einen Drink.«

Woody Allen

Für 4 Personen:

1 Zwiebel
30 g Butter
125 ml Gemüsebrühe
4 cl Kümmelschnaps
2 TL getrockneter
Majoran
1 Würfel Hefe
3-4 EL Semmelbrösel
evtl. Salz

F(r)ischkäse-Brötchen

Als Räucherlachs noch eine seltene und teure Delikatesse war, durfte der rot gefärbte Lachsersatz auf keinem Partybrötchen fehlen. Wir verhelfen ihm mit Hochprozentigem und etwas Frischkäse zu neuen Ehren.

Lachsersatz im Sieb gut abtropfen lassen. Die Schalotte sehr fein schneiden, mit Frischkäse und Aquavit vermischen. Die Brötchen halbieren und mit der Käsemischung bestreichen. Den Lachsersatz darauf verteilen und in den Käse drücken.

Russische Eier

Noch ein Partyklassiker der 60er-Jahre in neuer Frische.

Die Eier hart kochen, danach schälen, halbieren und das Eigelb mit einem Löffel herausnehmen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Senf, Mayonnaise, Wodka und den kleingeschnittenen Kräutern gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Eiweißhälften füllen und den falschen Kaviar daraufgeben.

Für 6 belegte
Brötchen:

150 g Lachsersatz (Alaska-Seelachs-Filets in Öl)
1 Schalotte
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
2 cl Aquavit
3 Brötchen

Für 4 Personen:

4 Eier
1-2 TL Senf (mittelscharf)
1 TL Mayonnaise
1-2 TL Wodka
6-8 Blätter frischer Estragon oder Kerbel
Salz, Pfeffer
50 g Kaviarersatz (z. B. Forellenkaviar oder »Deutscher Kaviar« aus Seehasen-Rogen)

Tipp: Mit der Mayonnaise nach dem Rezept auf S. 32 spart man sich das Schnapseeinrühren. Man braucht dann allerdings 2 Teelöffel Mayo.

Dreierlei Käse mit Kirsch

Okay, Leberkäse ist gar kein Käse (und Leber ist eigentlich auch nicht drin) – aber mit Emmentaler und Gouda macht er sich als Dreigespann ganz gut im Kirschwasserbad.

Leberkäse und Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Paprika dazu passend schneiden.

Die Gewürzgurke würfeln und mit dem Öl und Kirschwasser fein pürieren. Dabei so viel vom Gurkenwasser zugeben, dass ein schönes flüssiges Salatdressing entsteht. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat gut vermengen.

Für 4 Personen:

200 g Leberkäse
200 g Emmentaler
200 g Gouda
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 große Gewürzgurke
1 EL Sonnenblumenöl
2 cl Kirschwasser
Gurkenwasser
Zucker, Salz, Pfeffer

Feuriger Wurstsalat

Dieser besonders pikanten Variante verleiht das Zwetschgenwasser fast schon eine milde Note.

Die Würste in 2-3 cm lange Stücke schneiden und den Bergkäse würfeln. Die Paprika vierteln, entkernen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Den Meerrettich (am besten frisch gerieben) mit Schnaps und Essig vermischen. Dann den Senf und schließlich das Öl einrühren. Bei Bedarf - die Würste und der Käse sind meist schon sehr salzig - mit Salz abschmecken. Wurst, Käse und Paprika damit übergießen, gut vermischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Tipp: Viel Brot bereitstellen. Das löscht den möglichen Brand im Mund am besten.

Für 4 Personen:

300 g Debreciner oder Cabanossi
200 g Bergkäse
1 kleine scharfe rote Paprika
1 Zwiebel
2 TL Meerrettich
2 cl Zwetschgenwasser
150 ml Apfelessig
1 TL scharfer Senf
50 ml Sonnenblumenöl
evtl. Salz

Fleischsalat

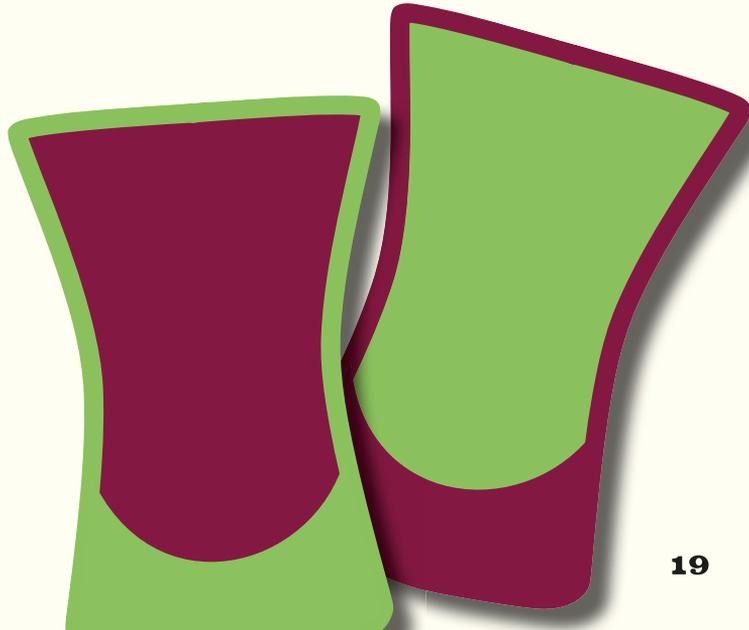
Metzgermeister Erich Kolb aus Seibelsdorf im Frankenwald hat uns netterweise sein Hausrezept zur Verfügung gestellt: 25 kg Wurst, 20 kg Mayo, 15 kg Gurken ... Wir haben es auf Haushaltsgröße umgerechnet. Und das letzte Geheimnis des Meisters verraten wir natürlich auch nicht. Wir haben die Zutat vielmehr durch unsere Geheimwaffe ersetzt: einen Schuss Wodka. Macht den Fleischsalat als Beilage ideal zu Russischen Eiern.

Die Fleischwurst in dünne, 3-4 cm lange Streifen schneiden. Die Gurken - je nach Größe - längs halbieren oder vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit dem Wodka verrühren und mit Wurst und Gurken vermischen. Mit Zucker nach Belieben abschmecken.

Für 4 Personen:

200 g Fleischwurst
120 g Gewürzgurken
120 g Mayonnaise
1 cl Wodka
1 Prise Zucker

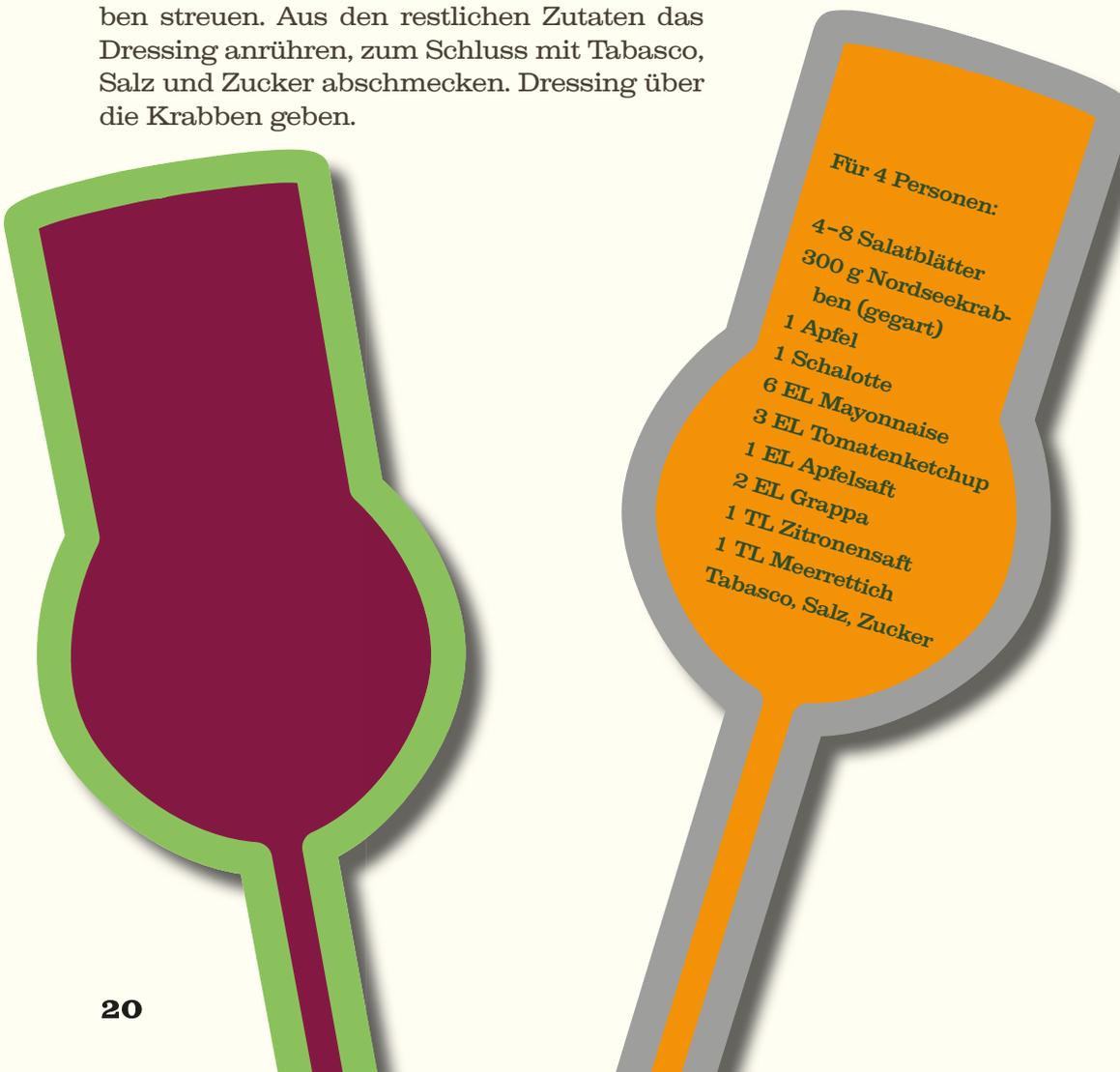
»Wodka macht aus allen
Menschen Russen.«
Ivan Rebroff



Grabba-Cocktail

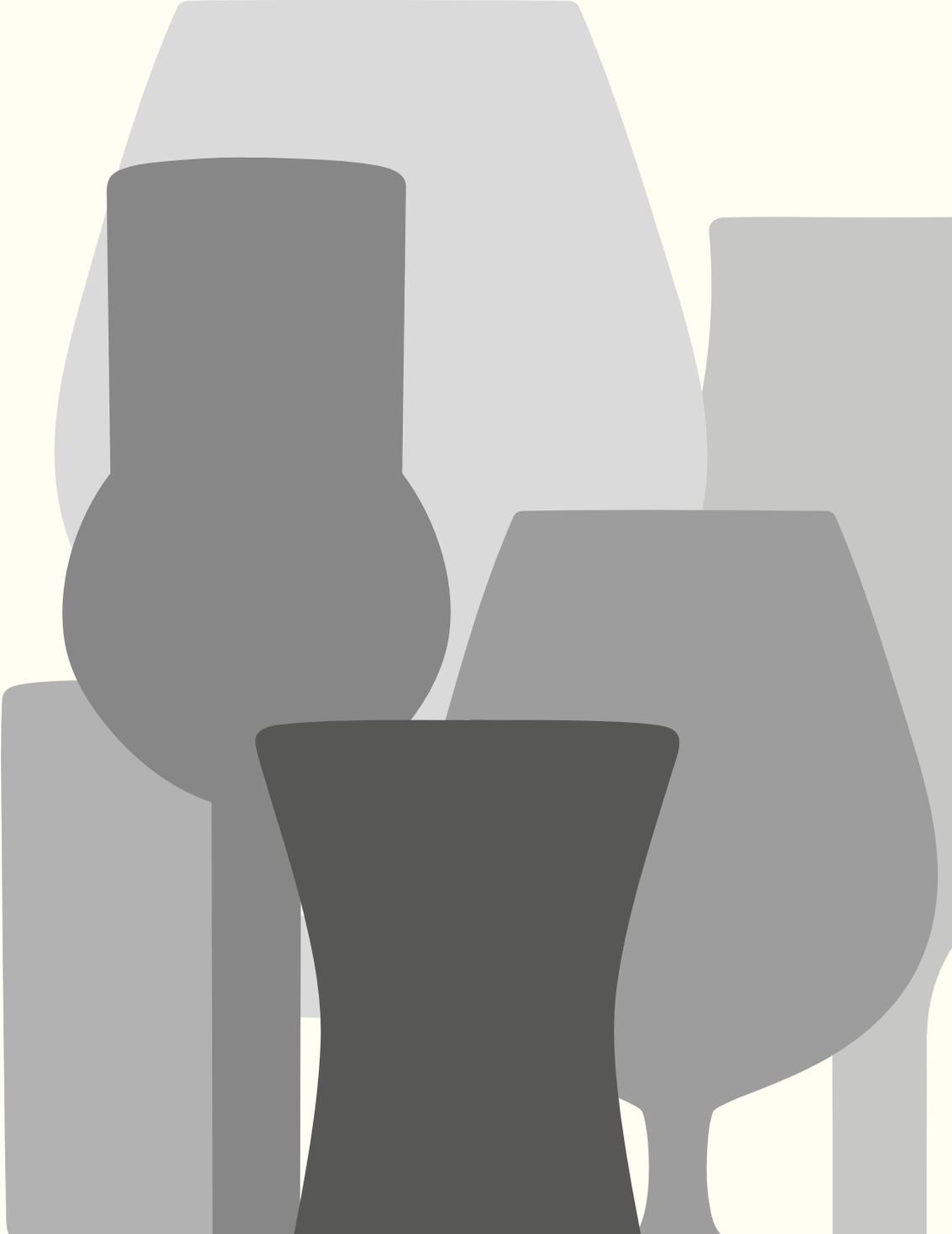
Für Krabbencocktail wird in einigen Rezepten auch Cognac empfohlen. Wir frischen den Klassiker nicht nur mit Grappa auf.

Gewaschene und gut abgetropfte Salatblätter auf kleine Teller (oder in Cocktailschalen) auslegen. Krabbenfleisch darauf verteilen. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte sehr fein schneiden. Apfel und Schalotte zu den Krabben streuen. Aus den restlichen Zutaten das Dressing anrühren, zum Schluss mit Tabasco, Salz und Zucker abschmecken. Dressing über die Krabben geben.



Für 4 Personen:

- 4-8 Salatblätter
- 300 g Nordseekrabben (gegart)
- 1 Apfel
- 1 Schalotte
- 6 EL Mayonnaise
- 3 EL Tomatenketchup
- 1 EL Apfelsaft
- 2 EL Grappa
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Meerrettich
- Tabasco, Salz, Zucker





Register



A

Absinth-Trüffel.....	153
Angeheiterte Gorgonzolabeutel.....	25
Anjas Agaven-Avocado	30
Apfelbrand-Granita	140
Apfelkren	33
Aquavit-Klopse	67
ars-vivendi-Suppe.....	167
Asiatisches Garnelen-Pfännchen.....	94
Auber-Gin Tonnato	21
Auber-Gin-Auflauf	119

B

Bayerwald-Bärenpesto.....	34
Birnenbrand-Buletten	68
Blaukraut	130
Bloody Mary.....	50
Bourbon Barbecque.....	35
Brandarinen	147
Brandy-Beef	58
Brandy-Burger.....	69
Brioches au Rhum.....	156

C

Caffè Corretto.....	165
Calvados-Kürbis.....	114
Calvados-Tarte.....	155
Champignons au Cognac	131
Chili con Brandy	100
Chili con Tequila.....	66
Chinesischer Schlummertrunk.....	166
Cognac-Bohnen im Speckmantel.....	132

Cognac-Grapefruit	146
Coq au Bock et Bruichladdich	80
Cullen Skink.....	52
Currywurstpfanne	101

D

Dijonaise au Cognac	31
Dimple Duck.....	86
Dirty Rice	98
Dreierlei Käse mit Kirsch	17

E

Edler Tropfen und Nuss.....	152
Entenbrust Cognac-Ingwer-Orange	83
Enzian-Pimpinelle-Krautsalat.....	41
Erdbeer-Lassi mit Schuss.....	164

F

F(r)ischkäse-Brötchen	16
Fagioli in Tomaten-Grappa-Creme	133
Fenchel-Pa(s)tisserie.....	96
Feta-Salat.....	42
Feuriger Wurstsalat.....	18
Fleischsalat.....	19
Folienfisch	89
Fritule.....	158
Frohkost.....	40
Frühlingsrollen	27

G

Garnelen-Salat mit Wodkadressing.....	42
Gegrillte Auberginen mit Brandy-Bohnen.....	23
Geistreiche Zwiebeln.....	136
Geschnetzeltes in Cognac-Senf-Sauce.....	63
Ginbalaya.....	97
Gin-taloupe.....	141
Gnocchi.....	129
Grabba-Cocktail.....	20
Grappa-Möhrchen.....	134
Grappa-Pesto.....	34
Grappa-Risotto.....	128
Griebenschmalz.....	13
Grillpilz mit Schuss.....	132
Guinness-Pudding mit Whiskey-Sauce.....	150

H

Himbeergeist-Smoothie.....	142
Hochland-Hirschgulasch.....	76
Holler-Mousse.....	148
Hong Gaoliang (Rote Hirse).....	121
Hühnchen in Kokos-Bananen-Rum-Sauce.....	79
Humm-ouzo.....	31

I

Irish Ice Coffee.....	164
-----------------------	-----

K

Kalbsleber in Calvados.....	61
Karamell-Panna-Cotta.....	149

Kartoffel-Gurken-Obst-Salat	43
Kartoffelschnaps-Suppe	48
Käsefondue	112
Kräuter-Carbonara mit Grappa	105
Kümmel-Röstitaler	126
Kürbis-Apfel-Tarte	115

L

Lamb in the Skye	73
Lammkoteletts in Metaxa-Sauce	74
Leber-ohne-Leberwurst	15
Linsen mit Schnapsspätzle und Saiten	102

M

Marillen-Honig-Hähnchen	77
Mayonnaise	32
Mekhong-Mango	144
Mint-Absinth-Erbsensuppe	52
Mohnschaum	151
Möhren-Gin-Curry	120

N

Nuss-Schnaps-Nudeln	108
---------------------------	-----

O

Obazda	14
Obstler-Salat	39
Ofenwurzeln	122
Ouzo-Feigen	145

Ouzorangen-Salat	38
------------------------	----

P

Parmesan-Waffeln	24
Pastis-Butter	33
Penne al Willi	104
Pernod-Fischtopf	93
Pfirsich pur	144
Pikante Zwetschgen-Knödel	125
Pilz-Omelette	99
Piroschka-Hähnchen	82
Polentapizza mit Schuss	116

R

Raki-Barben	87
Raki-Dip	30
Raki-Reis	127
Rindergulasch mit Birnendoppel	57
Rotbarben-Rigatoni	110
Rucola con Grappa	39
Rum(p)-Steaks	59
Rumbarsch	88
Rum-Spinat-Suppe	51
Rum-Waffeln	159
Russische Eier	16
Russische Rillettes	12

S

Satansbraten	72
Sauce Chien	36
Scharfe Ananas	137

Scharfes Maotai-Huhn.....	78
Schmalzbrot.....	14
Schnaps-Sardinen gratiniert.....	92
Schnelle Linsensuppe.....	47
Schnelle Minestrone mit Schuss.....	46
Schwäbischer Zwiebelrostbraten.....	56
Schwarzwälder Kirsch-Toast.....	24
Schwarzwälder Kirschtorte.....	160
Schwarzwurzeln mit Korn.....	135
Schweinefilet in Cachaça.....	64
Schweinelende mit Pflaumenfüllung.....	62
Spaghetti Gattopardo.....	107
Steckrübenpüree mit Whisky.....	124
Steinhäger-Kräuter-Forelle.....	91
Steinpilz-Nudeln.....	106
Süß-sauer-scharfes Schweinefleisch.....	65

T

Tagliatelle al Salmone.....	109
Tee-Punsch.....	165
Tequila-Tortilla.....	118
Tris de Promille mit Stachelbeeren.....	143

W

Wachmacher-Grog.....	166
Wacholder-Gans.....	84
Wacholderschinken in Blätterteig.....	26
Whisk(e)y-Rotwein-Sauce.....	35
Wiener Schnitzel in Williams-Panade.....	60
Wildschwein in Wacholdersauce.....	75
Wodkanoff mit Pilzen.....	113

Z

Zander im Korn-Mantel.....	90
Ziegen-Willy.....	22
Zwetschgenpäckchen	154
Zwetschgenwassermuffins.....	157
Zwiebelsuppe mit Quitten-Croutons und Parmesan.....	49

Kochen mit allen guten Geistern

»Steak ist Steak und Schnaps ist Schnaps!« – Kann man so sehen, muss man aber nicht. Denn wo das Steak dem Schnaps in der Pfanne begegnet, da tun sich anregende kulinarische Geschmackswelten auf. 150 kreative Rezeptideen vom Wiener Schnitzel in Willi-Panade bis zur Calvados-Tarte entführen auf eine aromatische und inspirierende Reise in die geistreiche nationale und internationale Gourmetküche.

ISBN 978-3-86913-120-7



9 783869 131207

www.aravivendi.com