

Whiskey mit Orange

Ich trinke normalerweise keinen Alkohol. Sondern koche nur damit.

Nur ab und an genehmige ich mir ganz selten einmal ein Mischgetränk mit Alkohol, wenn ich gerade auf ein gutes Rezept für eine ansprechende Kreation stoße.

Ich bin vor kurzem auf die Website thebar.com gestoßen, auf der sehr viele und gute Cocktails in Deutsch aufgeführt werden. Die Site ist ansprechend gestaltet, und die vielen aufgeführten Rezepte für Cocktails und Drinks regen dazu an, sich einige davon einmal zum abendlichen Fernsehen oder im Kreis von Freunden oder Bekannten zuzubereiten und zu genießen. Und natürlich auf der Website weiter zu stöbern und möglichst alle Kategorien nach neuen und guten Rezepten durchzuschauen. Es gibt dort alkoholfreie Cocktails, einfache Cocktails, Klassiker, neueste Kreationen und kalorienarme Drinks. Schaut mal nach auf der Site und findet Euren [Lieblings-Cocktail!](#)

Ich habe mir ein einfaches Rezept eines [Whiskey mit Orange](#) als Cocktail herausgesucht und bereite diesen nun zu. Das Cocktail-Glas wird natürlich mit einem schönen Zuckerrand verziert, wie es sich für einen schönen Cocktail gehört. Dann kommt noch eine halbe Orangen-Scheibe auf den Rand des Glases als weitere Dekoration.

[amd-zlrecipe-recipe:30]

Lachsfilet mit Bulgur in fruchtiger Orangen-Weißwein-Sauce



Leckerer Lachs

Ich wusste jetzt nicht mehr genau, ob man Fischfilet zuerst auf der Haut oder auf der Fleischseite anbrät. Damit ich eine krosse Kruste erhalte, habe ich die Filets einfach zuerst auf der Hautseite in Butter angebraten. Beim Garen wird die Anschnittseite der Filets von unten nach oben hin langsam weißlich-beige, so dass man sieht, wann die Filets durchgegart sind.

Als Beilage habe ich Bulgur gewählt.

Mit etwas Orangensaft und Weißwein zaubere ich ein leckeres, fruchtiges Sößchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Lachsfilets (à etwa 300 g)
- 1 Tasse Bulgur
- Orangensaft
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Lachsfilets auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Filets auf der Hautseite etwa 2–3 Minuten kross anbraten. Wenden und auf der Fleischseite ebenfalls 2–3 Minuten anbraten. Mit einem Schuss Orangensaft und Weißwein ablöschen. Filets herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten. Sauce salzen und pfeffern, etwas reduzieren und abschmecken.

Bulgur zu den Filets geben. Sauce über Bulgur und Filets verteilen. Servieren.

Cocktail



Fruchtig-aromatisch

Ich bin einmal von meiner Prämisse, keinen Alkohol zu trinken, abgewichen, und habe Alkohol, den ich normalerweise zum Kochen verwende, für einen Cocktail verwendet. Ich bin auf die Website thebar.com gestoßen und fand dort eine große Menge an Cocktails – zugegebenerweise alkoholfrei oder alkoholhaltig. Da ich aber ungern Rezepte einfach nachkoche bzw. in diesem Fall nachbereite, habe ich schnell einen eigenen Cocktail kreiert. Jetzt muss mir nur noch ein passender Name für ihn einfallen.

Wer sich über Cocktails und Rezepte dafür weiter informieren möchte, schaue einfach auf diese beiden Seiten, [Neue Cocktails](#) und [Neue Trend-Cocktails](#). Dort finden sich jede Menge guter Anregungen und Rezepte.

Die Website ist sehr gut gemacht, dass man als Erwachsener erst sein Geburtsdatum eingeben muss, um auf die Site zu kommen und somit zu erklären, dass man Alkohol trinken darf. Somit verhindert man, dass Minderjährige auf die Site kommen und dann eventuell Alkohol trinken.

Mein selbst kreierter Cocktail schmeckt fruchtig-aromatisch, und der Portwein rundet ihn im Nachgeschmack etwas ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Mandarinsaft
- 4 cl Portwein
- 4 cl Cognac
- 2 Mandarinstücke zum Garnieren
- Zucker zum Garnieren der Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zucker in eine Schale geben. Wasser in einen tiefen Nudelteller geben und Gläser kopfüber zuerst in das Wasser

dippen, dann in den Zucker, um einen schönen Zuckerrand zu erzeugen.

Jeweils 100 ml Orangensaft und Mandarinenensaft in die Gläser geben. Jeweils ein Schnapsglas – also 2 cl – Portwein und dann Cognac in die Gläser geben. Vorsichtig verrühren.

Gläser am Rand mit jeweils einem Mandarinenstück garnieren und servieren.