

# Entenschenkel in Whiskey-Senf-Sauce mit Tagliatelle



Schenkel mit Pasta in leckerer Sauce  
Ich hatte noch zwei Entenschenkel übrig.

Diesmal bereite ich sie in einer Whiskey-Senf-Sauce zu.

Ich flambiere die Entenschenkel im Whiskey. Dann gebe ich Senf und Crème fraîche hinzu. Man kann anstelle letzterem auch Sahne verwenden. Und schließlich noch etwas Gemüsefond.

Dazu gibt es als Beilage Tagliatelle.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Entenschenkel
- Whiskey
- 1 EL Senf
- 1 EL Crème fraîche
- 200 ml Gemüsefond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- 250 g Tagliatelle
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 10–15 Min.

Entenschenkel mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Entenschenkel darin auf beiden Seiten knusprig anbraten. Mit Whiskey ablöschen. Flambieren. Senf hinzugeben. Crème fraîche dazugeben. Fond ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten garen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Jeweils einen Entenschenkel auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Schenkel und Pasta verteilen. Servieren.

---

## **Vanille-Pudding mit Orange**



Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys eher eine Cremespeise

Nochmals ein Vanille-Pudding. Diesmal verfeinere ich ihn mit Orange. Und für mehr Aroma mariniere ich die Orangenstückchen in Whiskey. Orangensaft und Whiskey gebe ich natürlich zum Pudding hinzu.

Mein Rat: Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys etwas weniger Milch verwenden. Der Pudding wird sonst nicht fest und es wird eher eine Cremespeise.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 40 g Vanille-Zucker
- 500 ml Milch
- $\frac{1}{2}$  Orange
- 4 cl Bourbon-Whiskey

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 2 Stdn.

Orange schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale

geben. Whiskey dazugeben, verrühren und alles 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Etwas Milch in eine Schale geben, Vanillepulver und Zucker dazugeben und gut verrühren.

Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Von der Herdplatte nehmen und Milch-Vanillepulver-Zucker-Mischung dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen, Orange mit Whiskey dazugeben und verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, etwas verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Pudding jeweils auf einen kleinen Teller stürzen und servieren.

---

## **Gulasch in süß-scharfer Sauce mit Maccaroni**



Pasta mit Gulasch und viel schmackhafter Sauce

Das Gulasch wie gewohnt mit gleichen Anteilen Fleisch und Zwiebeln, diesmal etwas feiner mit Schalotten. Und natürlich einer Garzeit von 1 Stunde.

Eine orange Peperoni und eine grüne Jalapenö sorgen für Schärfe und auch Farbe.

Ich hatte noch etwas Whiskey-Rhabarber-Sirup von der Zubereitung der Rhabarbertarte übrig, den ich hier verwende. Er ist auch einfach zuzubereiten. Rhabarber schälen, kleinschneiden und in einem Topf in Butter andünsten. Mit Whiskey ablöschen, flambieren und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber mit dem Schaumlöffel herausheben und für Kuchen, Tarte oder Torte aufbewahren. Und den Whiskey-Rhabarber-Sirup für das Gulasch verwenden.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 200 g Gulasch
- 250 g Maccaroni
- 200 g Schalotten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 1 grüne Jalapenö
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- 50 ml Whiskey-Rhabarber-Sirup
- 300 ml Pfirsichsaft
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Lauchzwiebel, Peperoni und Jalapenö putzen. Gemüse in Ringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch und Gemüse darin einige Minuten kräftig anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Whiskey-Rhabarber-Sirup und Pfirsichsaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und wenig Pfeffer würzen und abschmecken.

Maccaroni in zwei tiefe Nudelteller geben und Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

---

## Flambierte Nieren mit Bulgur



So muss Niere ...

Die erste Zubereitungsvariante der letzte Woche gekauften Nieren. Da ich für den Rührkuchen Whiskey gekauft hatte, bot es sich an, die Nieren zu flambieren und ein leckeres Sößchen zuzubereiten. Dazu verwende ich noch Gemüsfond für mehr Flüssigkeit. Und für Süße – passend zum Whiskeygeschmack – kommt ein wenig Preiselbeermarmelade.

Wichtig ist, die Niere nicht zu lange zu braten, sonst wird sie zäh und hart. Sie muss à point gegart sein, so dass sie innen noch leicht rosé ist.

Das Reduzieren der Sauce ergibt eine sehr schmackhafte, dunkle Sauce, die süß-würzig schmeckt.

Dazu bereite ich Bulgur zu, dem ich etwas angebratene Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel untermische. Wobei das Gemüse doch etwas Augenwischerei ist und nur kleine Farbtupfer liefert.

Und ja, ein Feiertagsessen ist das schon, ich bereite selten Niere zu. Und dann auch noch flambiert.

Und wer es lesen möchte, ich schreibe dies hier gern nochmals nieder: Für ein gutes Innereien-Gericht lasse ich auch gern ein schönes Steak stehen. ☐

### **Zutaten:**

- 2 Schweinenieren (300 g)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lauchzwiebeln
- 4 cl Whiskey
- 1 TL Preiselbeermarmelade
- Gemüsefond
- 1 Tasse Bulgur
- $\frac{1}{4}$  Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Gewürzöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Schalotte und 2 Knoblauchzehen für die Nieren, Lauchzwiebeln und 1 Knoblauchzehe für den Bulgur verwenden.

Nieren vom Fett befreien, aber ohne sie zu sehr aufzuscheiden.

Bulgur in einen kleinen Topf geben, 2 Tassen Wasser dazugeben, salzen und auf dem Herd zum Kochen bringen. Herdplatte ausschalten und Bulgur zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten, das Gemüse soll noch knackig sein. In eine Schale geben und warmstellen.

Nieren jeweils auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Nochmals Öl in der Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Gemüse an den Rand der Pfanne schieben, damit es



nicht zu stark anbrät. Nieren in die Pfanne geben und bei hoher Temperatur je nach Dicke der Nieren jeweils auf beiden Seiten 2–3 Minuten anbraten.

Whiskey dazugeben und flambieren. Preiselbeermarmelade dazugeben, ebenso einen halben Schöpflöffel Fond. Verrühren, aufkochen lassen und Nieren noch weitere 1–2 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen. Zitronensaft in die Sauce geben und diese sehr stark reduzieren. Mit Salz würzen und abschmecken.



Kein Foto fürs Jubiläumsalbum, aber sehr lecker

Gemüse unter den Bulgur mischen und Bulgur zu den Nieren geben. Großzügig Sauce darüber verteilen und alles servieren.

---

# Whiskey-Haselnuss-Kuchen



Dieser Kuchen ist wirklich sehr gut gelungen ...

Natürlich darf für das Oster-Wochenende auch ein leckerer Kuchen nicht fehlen. Ich wollte schon seit längerem einen Rührkuchen mit Haselnüssen zubereiten. Hier habe ich ihm mit etwas Whiskey, der recht gut zu den Haselnüssen passt, noch ein schönes Aroma gegeben.

Nach dem Backen zieht ein herrlicher Duft nach Nüssen und Whiskey durch die Küche.



Sehr lecker

Der Rührkuchen ist locker, luftig und sehr saftig.

**Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 200 g Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 cl Bourbon-Whiskey

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten.

Haselnüsse in der Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse dazugeben. Dann Whiskey dazugeben. Alles gut auf mittlerer Stufe für 5 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner Kranz-Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.