



Whisky Essentials

mit Matt Don Griot

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Welt des Whiskys	4
Matt Don Griot	5
Whisky: Wasser des Lebens	6
Reifung	12
Malt Whisky und Blended Whisky	16
Whisk(e)y rund um die Welt	18
Whisky auswählen	22
Zeit für einen Dram: Die Kunst der Verkostung	24
Whisky Cocktails	30
The Caribbean Highball	31
The Whisky Sour	32
The Old Fashioned	33
Whisky-Kombinationen	34
Whisky-Cocktail-Sauce	35
Whisky-Orangen-Marmelade von Tracey Lewis-Don Griot	36
The Glenlivet	38



Welt des Whiskys

Matt Don Griot entführt dich in die faszinierende Welt des Whiskys: von der Kunst seiner Herstellung bis zur Perfektion des Genusses.

Tauche ein in die Welt des Whiskys, von der Geschichte und Herstellung bis hin zu einer Einführung in die Kunst der Verkostung. Lerne die grundlegenden Schritte der Whiskyherstellung, die verschiedenen Arten von Whisky, die auf der ganzen Welt hergestellt werden und die spannende Geschichte der Whisky-Marke The Glenlivet.

Whisky-Ambassador Matt Don Griot erklärt dir die Kunst der Whiskyverkostung und gibt dir Tipps, wie man Whisky mit Speisen kombinieren kann. Zusätzlich werden einige einfache und leckere Rezepte vorgestellt, die Whisky als Zutat verwenden.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Verkosten, Mixen und Genießen!

Matt Don Griot

Als Barkeeper entdeckte Matt Don Griot seine Liebe zum Whisky. Heutzutage ist er Markenbotschafter einer Whisky-Marke und erklärt mit Leidenschaft die Komplexität dieses Getränks.

Matt Don Griot ist Whisky-Markenbotschafter. Er wurde in den Niederlanden als Sohn eines niederländischen Vaters und einer englischen Mutter geboren. Sein erstes Glas Whiskey trank er mit seinem Vater. Dabei bemerkte er direkt, dass ihm dieses Getränk besonders viel Freude bereitete.

Die meiste Zeit seines Lebens arbeitete Matt Don Griot im Gastgewerbe. Seine Affinität zu Spirituosen hat er während seiner Jahre als Barkeeper entdeckt, vor allem die subtilen Komplexitäten von Whisky gefielen ihm. Er nahm an einer Vielzahl von Verkostungen teil und besuchte Destillerien in verschiedenen Ländern. Von der Leidenschaft zum Hobby, vom Hobby zum Beruf. Als Whisky-Markenbotschafter möchte er Menschen dazu inspirieren, Whisky zu erkunden und auf ihre ganz persönliche Art und Weise zu genießen.

„Die wichtigste Botschaft, die ich dir mit auf den Weg geben möchte: Trinke Whisky so, wie er dir am besten schmeckt.



Matt Don Griot

Whisky-Kombinationen

Welcher Whisky passt zu welchem Gericht? Lerne, wie du Whisky und Speisen auf spannende Weise kombinieren kannst.

Die Kombination von Whisky mit Essen kann ziemlich schwierig sein. Mit diesen wenigen Tipps kannst du deinen Whisky auf elegante Weise neu genießen.

Käse zum Beispiel hat typischerweise viele reichhaltige Aromen, die gut zu einem komplexen Whisky passen. Wenn du rauchige Whiskys bevorzugst, versuche, sie mit Fisch zu kombinieren. Einige geräucherte fette Fische wie Forelle, Lachs oder Makrele funktionieren immer gut. Fruchtige Whiskys harmonieren gut mit Schokolade, dunkler oder Milchschokolade oder mit Nüssen, was immer dir am besten schmeckt. Und cremige Whiskys, voll von Vanille-, Karamell- und Toffee-Noten, lassen sich wunderbar mit Fudge kombinieren.

Whisky ist auch eine großartige Zutat in Gerichten oder Gewürzen. Im folgenden findest du ein paar Rezepte zum Ausprobieren zu Hause.



Whisky-Cocktail-Sauce

Ein echter Klassiker in den Niederlanden, passt hervorragend zu hausgemachten Burgern, Garnelen oder anderen Meeresfrüchte-Gerichten.

Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamt
10 min



Portionen
8

1TL rauchiges Paprikapulver

50 ml The Glenlivet Captain's Reserve

5 EL Mayonnaise

3 EL Ketchup

Natives Olivenöl extra

Salz

Pfeffer

Zubereitung

**Schritt 1
Gewürze**

Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen und den Whisky einrühren, um die Gewürze aufzulösen.

**Schritt 2
Geschafft**

Füge die Mayonnaise und den Ketchup hinzu und verrühre alles gut, bis eine schöne glatte Sauce entsteht. Langsam etwas Öl einröhren, um die Sauce leicht anzudicken.

Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Matt Don Griot

Kurs

Whisky Essentials

Whisky-Markenbotschafter

Matt Don Griot