



1815 ESTABLISHED



BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY THE QUEEN,
DISTILLERS AND IMPORTERS OF WHISKY AND ALL OTHER
LIQUORS TO HER MAJESTY'S DOMESTIC SERVICE.

LAPHROAIG

ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

AGED **10** YEARS

The most richly flavoured of all Scotch whiskeys
ESTD **1815** ESTD

DISTILLED AND BOTTLED IN SCOTLAND BY
J. & F. GIBBERTON & CO., LAPHROAIG DISTILLERS, ISLS OF ISLAY

FOOD PAIRING

MIT REZEPTEN AUS DEM KOCHSALON WRENKH
DEN UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK VON
LAPHROAIG SINGLE MALT NEU ERLEBEN.

**LAPHROAIG-
GRAVED-
SEESAIBLING**

4

**DONAU FISH
AND CHIPS MIT
LAPHROAIG
ROUILLE**

7

**ISLAY WINGS
IN LAPHROAIG
MARINADE**

10

**LAPHROAIG-
YAKITORI**

13

**WHISKY RAUCH-
SCHWAMMERL
MIT DRY-AGED
FILETSPITZEN**

14

LAPHROAIG ZUM ESSEN – DAS PERFEKTE FOOD PAIRING FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Elegant, pur und unvergleichlich torfig-rauchig: Laphroaig 10 Years ist der perfekte Begleiter in der Küche. Dabei lässt sich der aromatische Single Malt Whisky nicht nur pur genießen, sondern auch auf kreative Art und Weise in die Gerichte einbringen. Durch das Food Pairing entstehen neue geschmackliche Highlights, die sowohl mit Fisch, Fleisch oder Gemüse harmonisieren.

Alle Food Pairing Gerichte wurden in Form von Kochtutorials festgehalten und sind auf dem Division4 YouTube Kanal zu finden.

DIE WRENKHS ÜBER FOOD PAIRING MIT LAPHROAIG SINGLE MALT

„Auch dieses Jahr hatten wir wieder die Gelegenheit mit Laphroaig Whisky wundervolle, einzigartige Rezepte auszuprobieren und unsere Gäste mit einem ganz besonderen Essenserlebnis zu verwöhnen. Mit einem Whisky wie Laphroaig wird ein unvergleichliches Geschmacksaroma entfaltet, torfig und rauchig, perfekt um Klassiker aus aller Welt auf die nächste Ebene zu heben“, sind sich Leopold und Karl Wrenkh einig.

GUTEN APPETIT!

Das Expertenteam

Karl & Leopold Wrenkh
kochen mit Laphroaig 10 Years
(v.l.)





LAPHROAIG-GRAVED- SEESAIBLING

ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g Seesaiblingsfilet

60 g Dill

10 g Zucker

4 cl Apfelessig

Salz

Laphroaig Single Malt Whisky
zum Beträufeln

DINNER BEGLEITUNG

Zum Gericht empfiehlt sich
ein Glas Laphroaig 10 Years
einfach pur zu genießen.

ZUBEREITUNG

Das Fischfilet von allen Gräten befreien.

Dille fein hacken und mit einem Schuss Laphroaig
10 Years, Zucker, Essig, Salz und frischem Pfeffer
vermischen.

Den Fisch gut einmassieren und vakuumieren*.
24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren herausnehmen und in
dünne Scheiben schneiden.

*Wer kein Vakuumiergerät hat, kann den Fisch in Backpapier
einschlagen und dieses mit Gummiringen verschließen.





Zum Kochtutorial
der Wrenkhs

LAPHROAIG®

DONAU FISH AND CHIPS MIT LAPHROAIG ROUILLE

ZUTATEN

Für 4 Personen

800 g Flusswelsfilet

800 g Topinambur

300 g Mehl, weiß

50 g Maisstärke

300 ml Bier, hell

Frittieröl, Olivenöl, Apfelessig,
Salz, Pfeffer

ROUILLE

2 Stk Dotter

250 ml neutrales Pflanzenöl

1 EL Senf

2 cl Laphroaig Single Malt Whisky

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für den Backteig: Bier, Mehl und Maisstärke mit etwas Salz und Pfeffer glattrühren. Topinambur putzen (Biogemüse muss nicht geschält werden) und zu Wedges schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einem Schuss Apfelessig marinieren. Im Anschluss bei 190°C ins vorgeheizte Backrohr schieben und 8 Minuten auf Ober-/Unterhitze backen, dann wenden und weitere 8 Minuten backen. Gegebenenfalls nachbräunen, oder bei 80°C warm stellen.

Frittieröl auf 170°C vorheizen, die Fischfilets im Backteig wenden und ca. 2 Minuten auf jeder Seite goldbraun frittieren. Danach gut abtropfen und mit den Wedges und der Laphroaig Rouille servieren.

ROUILLE

Dotter und Senf aufschlagen, nach und nach Öl hinzufügen. Am Schluss Laphroaig 10 Years einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LAPHROAIG





ISLAY WINGS IN LAPHROAIG MARINADE

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Hühnerflügel

300 g Mehl

100 g Maisstärke

1 EL Zucker

2–4 cl Laphroaig Single Malt Whisky

Salz, Pfeffer, Frittieröl

Für extra knusprige Panier

2 Stk Ei, 1 Schuss Milch

Je 1 TL Zwiebelpulver, Knoblauchpulver,
geräucherter Paprika und Oregano

DINNER BEGLEITUNG

Zum Gericht empfiehlt sich
ein Glas Laphroaig 10 Years
einfach pur zu genießen.

ZUBEREITUNG

Hühnerflügel waschen und trennen, Zucker mit
etwas Wasser auflösen und mit Gewürzen, Salz,
Pfeffer und Laphroaig 10 Years vermischen.

Hühnerflügel damit marinieren und mindestens
4 Stunden kühl rasten lassen, am besten über Nacht.

Mehl und Maisstärke verrühren. Eier mit einem
Schuss Milch aufschlagen.

Hühnerflügel direkt aus der Marinade panieren.
Für eine dicke Panier abwechselnd in Mehl-Ei-Mehl
für eine dünne Panier nur in Mehl wenden.

Frittieröl auf mittlere Hitze (170°C) erhitzen.

Die Flügel darin 10 Minuten goldbraun frittieren.





Zum Kochtutorial
der Wrenkhs

LAPHROAIG®

LAPHROAIG-YAKITORI

ZUTATEN

Für 4 Personen

800 g Hühnerfilet oder -keule ausgelöst

300 g Lauch

2 EL Sesam

100 g Zucker

200 ml Sojasauce

30 ml Reissessig

4 cm Ingwer

6 cl Laphroaig Single Malt Whisky

Bratöl, Holzspieße

ZUBEREITUNG

Vorzubereiten, am besten am Vortag: Ingwer in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker, Sojasauce und Reissessig vermengen, einkochen und kaltstellen.

Lauch waschen und in 2–4 cm breite Stücke schneiden. Huhn in 3 cm große Stücke schneiden. Huhn und Lauch abwechselnd aufspießen.

In neutralem Öl braten bis das Huhn goldbraun und gar ist (ca. 3 Minuten auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze).

Mit Laphroaig 10 Years flambieren, Temperatur reduzieren und mit Sauce begießen.

Mit Sesam bestreut servieren.

DINNER BEGLEITUNG

Zum Gericht empfiehlt sich ein Glas Laphroaig 10 Years einfach pur zu genießen.



WHISKY RAUCHSCHWAMMERL MIT DRY-AGED FILETSPITZEN

ZUTATEN

Für 4 Personen

800 g Filetspitzen

600 g Eierschwammerl

4–6 cl Laphroaig Single Malt Whisky

4 Stk Jungzwiebel

40 g Butter

Neutrales Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

DINNER BEGLEITUNG

Zum Gericht empfiehlt sich
ein Glas Laphroaig 10 Years
einfach pur zu genießen.

ZUBEREITUNG

Jungzwiebel klein hacken. Eierschwammerl putzen
und je nach Größe grob schneiden. Filetspitzen in
ca. 3–4 cm große Stücke schneiden.

Pfanne vorheizen, die Filetspitzen scharf anbraten
und wenden. Die Eierschwammerl einlegen, kurz und
heiß weiterbraten. Mit Laphroaig 10 Years flambieren,
die Temperatur reduzieren und Butter hinzufügen.

Jungzwiebel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.



LAPHROAIG®