



## Kulinarische Seiten

### Schottland einmal kulinarisch

**D**raußen ist es dunkel und kalt, drinnen fackelt ein warmes Kaminfeuer: Dann ist die perfekte Zeit für das „Wasser des Lebens“, wie Whisky von Kennern auch genannt wird. Sie schätzen meist an Schottland, der Heimat von Single Malt und Co., auch die dortige Speisekultur. Beides vereint der Ratgeber „Haggis, Whisky & Co.“, der mit dem Schriftsteller Robert Burns (1759-1796) durch die traditionelle wie moderne schottische Küche. Geschichten, Gedichte und Lieder, Sagen und Märchen fehlen dabei ebenso wenig wie alte Trinksprüche und Tipps und Vorschläge zum Kochen mit Whisky.

Das „Menü des armen Dichters“ oder gebratenes Moorhuhn (mit Kartoffelchips und gefülltem Wirsing), zu dem vorher eine Algen-Hafermehl-Suppe mit geräucherter Forelle gereicht wird, gehören zur Auswahl. Klar, dass zum Hauptgang Whisky getrunken wird, in diesem Fall wird ein zehn Jahre alter Talisker, Highlands/Island Skye empfohlen.

Wen es weiter nach schottischen Spezialitäten gelüftet: Jakobsmuscheln mit Blutwurst auf Erbsenpüree, schottischer Räucherlachs auf Frischkäse und Bannocks, Lammrücken mit Whisky-Senf-Sauce, Whisky-Blaubeer-Kuchen und vieles mehr sind im Angebot. (ela)

**„Haggis, Whisky & Co.“, 214 Seiten, Mandelbaum-Verlag, 24,90 Euro.**

