

Genussvoll Gin - traditionell oder hip? Wo kommt er her, warum ist er so beliebt?

Rezepte von Björn Freitag

Inhalt

Hirschfilet in Walnusskruste mit Gin-Soße	2
Gin Tonic Granité mit süßsauren Gurkenstreifen auf Gin-Schaum	4

Hirschfilet in Walnusskruste mit Gin-Soße

Ein Gericht für besondere Anlässe. Zum Hirschfilet passt der Wacholdergeschmack des (alkoholfreien) Gins besonders gut.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Topinambur
- 250 g Butter
- 2 EL Ahornsirup
- 50 g Walnuskerne
- 4 EL Paniermehl
- 400 g Hirschfilet
- 1 roter Apfel
- 50 g Rohschinken
- 500 ml Bratenfond
- 100 ml Birnensaft
- 50 ml alkoholfreier Gin
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

- Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.
- Topinambur putzen und grob würfeln. Eine Hälfte entsaften.
- Den Saft in einen Topf geben, mit Wasser verdünnen und die andere Hälfte des Topinamburs hineingeben. Eine Prise Salz zugeben und circa 35 Minuten bei schwacher Hitze garen lassen.
- Alternativ: den gewürfelten Topinambur komplett in Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kochen.
- Für die Walnusskruste: Weiche Butter mit einem Handrührer aufschlagen, eine Prise Salz und den Ahornsirup zugeben. Paniermehl mit einem Teigschaber gut untermengen.
- Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anrösten. Je nach Größe dauert das Rösten 2 bis 5 Minuten, dementsprechend die Pfanne im Auge behalten. Nüsse aus der Pfanne nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann kleinhacken.
- Walnüsse in die Buttermasse einarbeiten – diese Mischung bildet später die Kruste.
- Das Hirschfilet halbieren.
- In einer Pfanne mit Öl gleichmäßig von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Pfeffer und salzen und anschließend ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Fleisch auf der Oberseite mit der Buttermischung bestreichen und für 5-8 Minuten in den Ofen geben. Achtung: die Pfanne sollte zuvor abgekühlt sein, damit das Fleisch nicht durchgart und dabei trocken wird.
- Währenddessen mit einem Kugelausstecher Apfelperlen ausschneiden. Alternativ in Würfel schneiden. Zum Topinambur geben. Zusammen weitere 10 Minuten garen.
- Für die Soße: Schinken in 3 cm großen Würfeln schneiden und in der Pfanne mit Rapsöl auf der fettigeren Seite ein paar Minuten anbraten, sodass das Fett ausbrät. Dies bildet die Basis der Sauce. Wer will, kann statt Schinken auch fetten Speck verwenden.
- Anschließend Bratenfond, Birnensaft, alkoholfreien Gin und ein paar EL des Topinambur-Kochwassers zu dem Speck geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
- Wenn die Sauce fertig ist, den Schinken heraussieben.
- Nach 5 bis 8 Minuten das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.
- Hirschfilets halbieren, sodass insgesamt 4 Stücke entstehen.
- Mit Topinambur, Apfel und Gin-Bratensoße servieren.

Gin Tonic Granité mit süßsauren Gurkenstreifen auf Gin-Schaum

Ein gefrorener Gin Tonic als Dessert! Der Alkohol im Gin verhindert, dass das Eis ganz fest wird.



Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 150 ml Gin, London Dry
- 200 ml Tonic Water, Dry
- 200 ml Tonic Water, Mediterranean
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Salatgurke
- 1 EL Apfelessig
- 2 Rosmarinzweige
- 50 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 50 g Crème fraîche
- 30 ml Milch
- Salz

Hinweis: Wer kein Vakuumiergerät hat, sollte die marinierten Gurkenstifte 1-2 Tage im Voraus zubereiten.

Zubereitung:

- Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 100 ml Gin und die beiden Tonic Water in eine Schüssel geben und verrühren.
- Zuckerwasser hinzugeben und umrühren.
- Mit dem Abrieb einer Biozitrone abschmecken und die Flüssigkeit auf ein Backblech gießen. Ca. 2 Stunden einfrieren.
- Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Das Fruchtfleisch in 5 cm lange Streifen schneiden.
- Gurkenstreifen marinieren. Dies geht besonders schnell in einem vakuumierten Plastikbeutel.
- Dafür die Gurkenstücke mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Apfelessig und einem Rosmarinzweig in den Vakuumierbeutel geben und vakuumieren. Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Alternative ohne Vakuumiergerät: Gurkenstreifen mit den gleichen Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ein bis zwei Tage ziehen lassen.
- Für den Gin-Schaum: Frischkäse, Crème fraîche, 50 ml Gin, Milch, Zitronensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermengen.
- Die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnespender geben, den Behälter verschließen, und gut schütteln. Im Kühlschrank ruhen lassen. Wer keinen Sahnespender hat, die Creme mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen.
- Marinierte Gurkenstreifen in der Mitte eines Desserttellers anrichten, Gin-Schaum aufsprühen. Zuletzt das Gin Tonic Granité daraufsetzen.
- Mit Rosmarinzweigen und Zitronenabrieb garnieren.