



Das perfekte Landjugend Dinner

GIN MENÜ



Apéritif

Erdbeer Gin Tonic

- Frische Erdbeeren
- Eiswürfel
- Zucker
- 5 ml Erdbeersirup + etwas mehr für den Rand
- 15-20 ml Gin
- Tonic Water
- Frische Minze

Eiswürfel mindestens einen Tag vorher einfrieren. Erdbeeren längst halbieren, Minze zupfen. 2 TL Sirup auf einen flachen Teller geben, Zucker auf einen zweiten Teller geben. Das Glas in den Sirup mit dem oberen Rand tunken und anschließend in den Zucker stellen und leicht drehen. Gin und Sirup in ein Gefäß geben und vermengen je nach Geschmack 15-20 ml Gin nehmen). Eiswürfel aus dem Tiefkühlfach nehmen und in einen Frischhaltebeutel geben. Mit einem Nudelholz die Würfel grob zerkleinern und in das Glas geben. Gin-Sirup in das Glas geben und mit Tonic Water auffüllen. Mit Erdbeeren und Minze dekorieren und servieren.



Vorspeise

Salat der Saison / Variation vom Schafskäse / Apfelscheiben / Granatapfelkerne / karamellisierte Walnüsse / Orangen-Gin-Dressing

- Feldsalat
- Rucola
- 1 Stk. Apfel
- 1 Stk. Granatapfel
- Zitronensaft

Salat waschen und gut trocken. Apfel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Anschließend mit Zitrone beträufeln und kühl stellen. Die Kerne des Granatapfels auslösen und ebenfalls kühl stellen.

Variation vom Schafskäse

- 1 Schaffrischkäse
- Brauner Zucker
- 1 Schafscamenbert
- Bauchspeck

Den Schaffrischkäse in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und mit braunen Zucker bedecken. Den Schafscamenbert vierteln und den Bauchspeck in feine Streifen schneiden. Anschließend die Camenbertstücke mit dem Bauchspeck umwickeln und in einer Bratpfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten.

Karamellisierte Walnüsse

- 1 TL brauner Zucker
- 12 Walnüsse

Die Walnüsse halbieren und in einer Bratpfanne anrösten. Nach dem Anrösten einen TL braunen Zucker hinzugeben und darin schwenken. Achtung: Evtl. die Pfanne von der Hitze nehmen, der Zucker soll zwar schmelzen, jedoch nicht anbrennen, denn dann schmecken die Walnüsse bitter!

Orangen-Gin-Dressing

- 3 cl Gin
- Saft einer ganzen Orange
- Olivenöl
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Schuss Essig
- evtl. Prise Zucker

Den Saft der Orange mit dem Gin, Basilikum, Salz, Pfeffer, Essig und Zucker vermengen und pürieren. Anschließend das Öl langsam während des Mixens hinzufügen.

Den Salat mit Apfelscheiben, Granatapfelkernen, karamellisierten Walnüssen und dem Schafscamenbert im Speckmantel anrichten. Den Schaffrischkäse kurz vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner flambieren. Das Dressing über den Salat geben und evtl. noch mit einem Schuss Walnussöl verfeinern. Mit einer dünnen Scheibe getoasteten Walnussbrot servieren.



Hauptspeise

Junibock / Kartoffel-Sellerie-Stampf / Kräuterseitlinge / Spargelspitzen / Wacholderrahm

Junibock

- ca. 1,5 kg Rehrücken
- Bio-Orangenschalen
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Den Rehrücken am Abend vor dem Servieren von den Sehnen befreien und mit Öl, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Orangenschalen marinieren und über Nacht einwirken lassen.

Backrohr auf 90 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bratpfanne bei mittelhoher Hitze erwärmen, Butter zerlassen und den Rehrücken darin (als Ganzes) von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch vom Herd nehmen und für ca. 20 Minuten im Backrohr schmoren lassen, bis es gar, aber in der Mitte noch rosa ist. Mit Alufolie bedecken und beiseitestellen.

Kartoffel-Sellerie-Stampf

- ca. 1,3 kg Kartoffel
- ca. 1 kg Sellerie
- Milch
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln und Sellerie schälen, zerkleinern und kochen. Das gekochte Gemüse danach stampfen und mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verfeinern.

Beilagen

- ca. 16 Stk. Grüner Spargel (-spitzen)
- ca. 4 Stk. Kräuterseitlinge
- Thymian

Die holzigen Enden des Spargels abbrechen. Den Spargel dann je nach Dicke für ca. 3-5 Minuten in einen hohen Topf mit kochendem Salzwasser geben und anschließend in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken.

Kräuterseitlinge in feine Scheiben schneiden (ca. 4 Scheiben pro Pilz) und in einer Bratpfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten und mit Kräutern (z.B. Thymian) verfeinern.

Wacholderrahm

- 1 EL Wacholderbeeren
- 100 ml Schlagobers
- 300 ml Wildfond
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Zucker
- Preiselbeermarmelade

Wacholderbeeren in einer trockenen Pfanne leicht rösten. Dann mit Mörser und Stößel vorsichtig zermahlen. Gemeinsam mit Schlagobers und Wildfond in einen Topf geben. Ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Anschließend den Wacholderrahm durch ein Sieb passieren und Beeren wegwerfen. Danach mit Muskat, Salz und Zucker abschmecken. Kalte Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer pürieren.



Nachspeise

Gin-Parfait / Pana cotta von der Hollerblüte / Zweierlei von der Erdbeere

Gin-Parfait :

- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 250 ml Schlagobers
- 1 Bio-Zitrone
- 75 ml Gin

Eigelb mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Schlagobers schlagen und unterheben. Abrieb der Zitrone und Gin unterheben, in eine längliche Form (z.B. Kastenform, mit Frischhaltefolie ausgekleidet) füllen und einen Tag in den Gefrierschrank stellen. Erdbeeren zerkleinern, mit gehackten Minzblättern vermengen und mit Gin und Zucker verfeinern.

Pana cotta von der Hollerblüte:

- 5 Blatt Gelatine
- 400 g Schlagobers
- 100 ml Holunderblütensirup
- 200 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker

Gelatine einweichen. Sahne mit Holunderblütensirup vermischen und in einem Topf erwärmen. Ausgedrückte Gelatine hinzugeben, auflösen und in eine längliche Form (z.B. Kastenform, mit Frischhaltefolie ausgekleidet) / Gläser füllen. Mehrere Stunden kühl stellen. Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Gekühlte Panna cotta mit der Erdbeersauce anrichten. Mit Lavendel und Minzblättern garnieren.



Digéstif

Moscow Mule

- 6 cl Gin
- 12 cl Ginger Beer
- Saft von ½ Limette
- Minze
- Rosmarin
- Orangenschale
- Eiswürfel

Limettensaft, Gin und Ginger Beer mit den Eiswürfeln ins Glas geben. Umrühren und mit Minze, Orangenschale und Rosmarin garnieren.



Guten X Appetit!