

Pfannengericht mit Geschnetzeltem, Kürbis und Kartoffel



Sehr lecker, sämig und würzig

Ich trinke ja keinen Alkohol, aber ich koche daher sehr gern damit. Aus diesem Grund habe ich vor kurzem eine Flasche Gin erstanden, und zwar [Martin Miller's Gin](#). Ebenso wie mit dem vor kurzem gekauften Scotch Whiskey kann man damit ein Gericht schön flambieren und ihm somit einen speziellen Geschmack verleihen.

Hier habe ich wieder einmal ein Gericht selbst kreiert und erfunden. Ein sehr gesundes Gericht.

Ein Pfannengericht mit Schweine-Geschnetzeltem, Kürbis und Kartoffeln.

Beim Kürbis habe ich auf zwei Sorten zurückgegriffen: Hokkaido- und Butternuss-Kürbis. Beide Sorten haben den Vorteil, dass man die Schale mit zubereiten kann, da sie

essbar ist.

Bei den Kartoffeln habe ich leckere Bio-Drillinge gewählt, die man mit Schale zubereiten kann.

Gewürzt mit Gewürzsalz und Kräutern der Provence.

Flambiert mit einem guten Martin Miller's Gin. Und zwar drei Schnapsgläser voll davon. Das macht das Gericht nach dem Braten etwas sämiger.

Alternativ kann man z.B. auch auf ein anderes Produkt zurückgreifen, und zwar den so genannten [9 Moons Gin](#). Auch ein edles Getränk.

Und für die Besucher und Leser meines Foodblogs, die sich gern einmal dem Alkohol hingeben, sei hier noch auf einige leckere Rezepte für [Cocktails mit Martin Millers' Gin](#) verwiesen. Sicherlich für Interessierte eine sehr interessante Lektüre!

Für 2 Personen

- 400 g Schweine-Geschnetzeltes
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- ein großes Stück Butternuss-Kürbis
- 10 Bio-Drillinge
- 1 Bund Petersilie
- Gewürzsalz
- Kräuter der Provence
- 6 cl [Martin Miller's Gin](#)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Schwein, Kürbis, Kartoffel

Kartoffeln mit Schale und Kürbisse in kleine Würfel schneiden.

Gemüse in einem Topf mit kochendem Wasser 7 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin etwa 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden kross und knusprig braten.

Geschnetzeltes dazugeben und noch einige Minuten mit anbraten.

Mit Gewürzsalz und Kräutern der Provence würzen.

Petersilie dazugeben.

Gin dazugeben und das Gericht flambieren.

Abschmecken und bei Bedarf mit normalem Salz nachwürzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pfirsich-Gin-Tarte



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1-2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich

mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 420 g Pfirsische (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen. Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

[nurkochen rezept="3386" portionen="1" titel="Pfirsich-Gin-Tarte „]

Ginrosinen-Mandel-Kuchen



Formschöner Kastenkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, den ich mit den wohl gängstigen Zutaten für einen Rührkuchen verfeinere: mit Rosinen und Mandeln.

Die Rosinen lege ich über Nacht in Gin ein, was sie saftiger macht und dem Kuchen auch noch ein gutes Aroma verleiht.

Da die Rosinen und die Mandeln als Menge zu den Zutaten für einen gewöhnlichen Rührkuchen hinzukommen, gebe ich für mehr Bindung zwei Eier mehr hinzu. Bei dieser Menge des Rührteigs kann man erwarten, dass der Kuchen gut aufgeht und sehr stark aus der Kastenform hervorkommt. Ich gebe dem Kuchen bei dieser

Teigmenge auch 10 Minuten mehr Zeit im Backofen, solange er nicht an der Oberfläche anbrennt.

Als Backform wähle ich diesmal keine Gugelhupf-Backform, sondern eine Kasten-Backform.

Mein Rat: Den Gin aufbewahren, damit kann man eventuell noch ein Steak flambieren.

Noch ein Rat: Will man auf der ganz sicheren Seite bezüglich der Kompaktheit des Kuchens sein, lässt man die Menge der gemahlenden Mandeln an Mehl weg. Dann kann man auch bei den üblichen vier Eiern verbleiben.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 150 g Rosinen
- 50 ml ungava Gin
- 150 g Mandeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben und Gin dazugeben. Über Nacht einweichen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Butter dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln dazugeben. Mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren. Rosinen ohne Gin dazugeben und untermischen.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Vanille-Pudding mit Apfel



Schöner Pudding mit etwas Gin

Ein Vanille-Pudding. Aus der Packung. Dies ist kein Rezept, das ich normalerweise im Foodblog veröffentliche.

Aber ich verfeinere den Vanille-Pudding noch etwas. Ich reibe einen Apfel grob auf einer Küchenreibe. Und gare ihn in etwas Gin.

Dann verwende ich zur Zubereitung des Puddings selbst zubereiteten Vanille-Zucker und verfeinere ihn auch damit.

Mein Rat: Der grob zerriebene Apfel oxidiert an der Luft sehr schnell und wird leicht bräunlich. Das ist nicht weiter schlimm, da er sich so zumindest vom hellen Pudding ein wenig optisch unterscheidet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 500 ml Milch
- 40 g Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 8 cl Ungava-Gin

Zubereitungszeit: 10 Min.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine grob in eine Schüssel reiben.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen, Apfel dazugeben und einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gin völlig verkochen lassen. Apfel in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Etwas Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker dazugeben und alles gut verrühren.

Restliche Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, Milch mit Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, Apfel dazugeben und gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, verteilen und für einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen herausnehmen, Pudding auf jeweils einen kleinen Teller stürzen, jeweils etwas Gin darüber geben und servieren.

Zuckerschoten-Pesto



Leckerer Zuckerschoten-Pesto, hier im 100-ml-Gläschen

Ich hatte Zuckerschoten übrig, die ich aber nicht für ein Gericht mit Gemüse oder ähnlichem verwenden wollte. Ich entschied mich, ein Pesto damit zuzubereiten.

Ich gare die Zuckerschoten zuerst in etwas Gin. Dann verfeinere ich das Pesto mit Schalotte und Knoblauch. Nicht fehlen darf natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl – in diesem Fall Gewürz-Olivenöl mit Chili und Knoblauch.

Das Pesto verträgt ein sehr kräftiges Würzen mit Salz und weißem Pfeffer.

Die Zutaten ergeben etwa 350 ml Pesto, das man sehr gut in kleine Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren kann.

Der Inhalt eines dieser kleinen Gläschen wurde aber sofort als Brotaufstrich auf zwei Schrippen verwertet.

Zutaten:

- 350 g Zuckerschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Parmesan
- 6 cl Ungava Gin
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 EL Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen und Zuckerschoten darin zugedeckt bei hoher Temperatur 5–6 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen und erkalten lassen.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zuckerschoten dazugeben. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein reiben und dazugeben. Ebenfalls Gewürzöl dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In kleine Vorratsbehälter oder -gläschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.