



Gib dem Grillen einen Gin

www.die-grillfabrik.de

Menü

Jakobsmuschel mit Speck und Zitronen-Gin-Soße

In Gin marinierter, geräucherter Lachs mit Spinat Pancakes, Meerrettich Creme und Gurkensalat

Gin Hähnchen auf der Bierdose mit Gremolata und Fladen Brot

Rosa gegrillte Steaks im Gin-Schmorsud, Confierte Kartoffeln und Karotten

Baba o Gin mit Rosmarin-Krokant Eis



Jakobsmuschel mit Speck und Zitronen-Gin-Soße

Zutaten:

10 Jakobsmuscheln

10 Zweige Rosmarin

5 Scheiben Wurzelspeck

Salz, Pfeffer

50 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Jakobsmuscheln leicht einölen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wurzelspeck erst der Länge nach, dann der Breite nach halbieren und um die Jakobsmuschel legen. Mit dem Rosmarin befestigen, in dem man ihn durch die Jakobsmuschel sticht. Evtl. müssen ein paar Nadeln entfernt werden. Bei ca. 220 bis 240°C direkter Hitze ca. 2 Minuten von jeder Seite grillen. Zum Servieren in die Schale zurückgeben und mit der Zitronen-Gin-Soße angießen.

Zitronen-Gin-Soße

Zutaten:

50 g Zwiebeln, fein gewürfelt

20 g Butter

30 ml Gin

50 ml Zitronensaft + etwas geriebene Schale

50 ml Geflügelbrühe

130 ml Sahne

Zitronenpfeffer

Ingwerpulver

Knoblauchpulver

Salz



Zubereitung:

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und anschließend mit dem Gin ablöschen. Mit Zitronensaft, der Brühe und der Sahne auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken. Ggf. etwas abbinden.

Marinierter Lachs

Zutaten:

1 Seite Lachs (1,5 Kg)

75 g Zucker

200 g Salz

1 Bund Dill, fein gehackt

2 kleine Zitronen, den Abrieb davon

50 ml Gin

1 EL Wacholderbeeren

1,5 EL Pfefferkörner

1,5 EL Koriander Körner

1 Zedernholzplanke (2 Stunden gewässert)

Zubereitung Marinade:

Die Gewürze mörsern und mit dem Zitronenabrieb und Dill in einer Schüssel vermengen. Die Hälfte der Würzmischung auf einem Backblech verteilen, das Lachsfilet darauflegen und die restliche Würze über den Lachs geben. Den Fisch mit einem Brett abdecken und zusätzlich mit einem Topf beschweren.

Je nach Geschmack ist der Lach nach 12 bis 24 Stunden fertig mariniert. Anschließend abwaschen.



Zubereitung Lachs:

Den Lachs von der Haut nehmen und ggf. am Schwanz und an den Bauchlappen einschneiden und umklappen, sodass das Lachsfilet gleichmäßig dick ist und auf die Zedernholzplanke passt. Das Lachsfilet auf die gewässerte (ca. 2 Std.) Zedernholzplanke legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze bei direkter Hitze und Flamme auf den Grill geben. Den Deckel des Grills erst schließen, wenn die Holzplanke anfängt zu knacken und zu rauchen. Der Fisch soll im Rauch liegen. Den Lachs bei 180°C so lange grillen bis weiße Punkte an der Oberfläche des Lachses austreten und man diese bewegen kann.

Spinat Pancakes

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

½ TL Natron

50 g flüssige Butter

4 Eier

200 ml Sahne

200 ml Milch

75 g frischer Spinat

Salz, Pfeffer, Öl zum Braten



Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron und etwas Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend Milch, Sahne und Eier einrühren. Zum Schluss mit einem Stabmixer die Butter und den Spinat untermixen, sodass eine glatte Masse entsteht. Eine Bratplatte auf ca. 200 – 220 °C bei direkter Hitze auf dem Grill ca. 10 Minuten erhitzen. Etwas Öl auf die Plancha geben und kleine Runde Pancakes backen. Mit dem Lachs und dem Dressing servieren.

Gurkensalat

Zutaten:

1 x Salatgurke

3 EL Weißer Balsamicoessig

5 EL Sonnenblumenöl

½ Bund Dill fein gehackt

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne rauskratzen. Anschließend in feine Streifen schneiden und mit ca. 2 TL Salz 30 Minuten einsalzen. Das austretende Wasser abgießen und mit allen weiteren Zutaten abschmecken.

Meerrettich Dip:

100 ml Saure Sahne

1 EL Meerrettich

1 EL Dill, frisch gehackt

Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

Gin Hähnchen

Zutaten:

2 ganze Bio Hähnchen, Küchenfertig

100 ml Sojasoße

100 ml Gin

3 gehackte Knoblauchzehen

2 EL Honig

1 TL Zitronensaft

2 g Chiliflocken

Salz, Pfeffer

Rotwein und Gin für den Hähnchenhalter

200 g kalte Butter in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und gleichmäßig auf den Hähnchen verteilen. Am besten in einem Gefrierbeutel ca. 1 Stunde marinieren. Den Hähnchenhalter mit Rotwein und etwas Gin befüllen. Anschließend die Hähnchen aus dem Beutel nehmen, auf die Hähnchenhalter geben und abtropfen lassen. Bei nicht mehr als 200°C indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 74°C grillen. Am Schluss die Hähnchen zerteilen und die gesamte Flüssigkeit aus dem Halter mit der Butter mixen und als Soße verwenden.



Fladenbrot

Rezept für 4-6 Personen

Zutaten:

1 Päckchen Trockenhefe

180 ml lauwarmes Wasser

80 g Türkischer Joghurt

400 g Mehl Typ 812

120 g Butter

2 Knoblauchzehen, gepresst

½ Espresso Löffel Zucker

1 TL Salz

2 TL Meersalz

1 TL Pfeffer, gemahlen

Rapsöl

Zubereitung:

Als erstes gibt man die Trockenhefe und den Zucker in das Wasser, ohne jedoch zu rühren. Wenn sich nach 5 Minuten die Hefe gelöst hat. Anschließend den Joghurt mit 2 EL Rapsöl und dem Pfeffer unterrühren. Dann das Mehl einstreuen und ebenfalls unterrühren. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzugeben. Auf der Arbeitsfläche ca. 8 Minuten kneten. Nun den Teig leicht einölen und in einer Schüssel bei 30°C abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter mit dem Knoblauch und einem Topf vergehen lassen. Hat der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt teilt man ihn in 4-6 Teile und rollt ihn der Länge nach aus. Sie sollen nachher ca. 25 cm Lang und 1 cm hoch sein. Am besten rollt man den Teig auf einem Bogen Backpapier aus. So kann man ihn nachher besser auf den Pizza Stein transportieren. Schnurrt der Teig wieder zusammen lässt man ihn weitere 20 Minuten ruhen. Kurz vor dem Backen die Knoblauchbutter auf den Teig verteilen und Meersalz bestreuen. Den Pizzastein bei ca. 210°C vorheizen und den Teig von jeder Seite ca. 2 Minuten von jeder Seite backen.



Zutaten Gremolata:

3 EL Olivenöl

40 ml Gin

3 EL Pinienkerne, geröstet und gemörsert

20 g Petersilie gehackt

10 g Schnittlauch in feine Streifen

10 g Kerbel, gehackt

10 g Basilikum

5 g Rosmarin, gehackt

1 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen.



Rosa gegrillte Steak aus dem Gin-Schmorsud

Rezept für 5 Portionen

Zutaten:

1 Kg Steak (Rind, Schwein, Wildschwein) ohne Fett und Sehnen

2 Lorbeerblätter

50 ml Gin

2 Zweige Rosmarin

4 Knoblauchzehen

400 ml Rotwein

30 g Zucker

150 g Staudensellerie

150 g Zwiebeln

150 g Karotten

150 g Lauch

50 g Tomatenmark

400 ml Fleischbrühe

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Dutch Oven in den GBS Rost einsetzen. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel (1 x 1 cm Kantenlänge) schneiden. Der Knoblauch fein würfeln. Das Gemüse ohne Knoblauch in Olivenöl im Dutch Oven anbraten, bis das Gemüse Farbe angenommen hat, dabei den Deckel offenlassen. Den Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anschwitzen. Im Anschluss den Zucker in den Dutch Oven geben und leicht karamellisieren lassen. Mit Wein und Gin ablöschen und anschließend die Brühe und die Kräuter dazu geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis der Sud eine Bindung hat. Den Deckel dabei nicht schließen.



Den Schweinerücken auf direkter Hitze (ca. 240°C) grillen, bis sich von jeder Seite schöne Grillmuster gebildet haben. Anschließend im Schmorsud bei ca. 140 °C auf eine Kerntemperatur von 60°C ziehen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

Confierte Kartoffeln

Zutaten:

250 g Drillinge

1 L Rapsöl

1 Knoblauchknolle, halbiert

20 g Rosmarin

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten und abtrocknen. In einen flachen Topf oder ofenfesten Form geben, mit Olivenöl reichlich übergießen (komplett bedecken) und Aromaten wie Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Mit Backpapier abgedeckt, bei 180 °C im den Ofen geben, bis sie weich sind.

Karotten

Zutaten:

250 g Karotten

50 g Zwiebeln

50 g Butter

2 EL Petersilie gehackt

200 ml Geflügelbrühe

Salz, Zucker



Zubereitung:

Die Karotten schälen und in feine Scheiben raspeln. Die Zwiebel fein Würfeln. Die der Butter die Zwiebeln und die Karottenscheiben bei geringer Hitze anschwitzen. Nach und nach mit der Geflügelbrühe aufgießen, sodass eine Bindung der Soße erhalten bleibt. Am Schluss mit Petersilie, Salz und Zucker abschmecken.

Baba au Gin

Rezept für 4 Portionen

Zutaten für den Hefeteig:

175 g Mehl

8 g frische Hefe

50 ml lauwarme Milch

75 g zerlassene, lauwarme Butter

20 g Zucker

1/4 TL Salz

1/4 TL Abgeriebenes von 1 unbehandelten Zitrone

2 Eier

Für den Sirup:

¼ L Wasser

150 g Zucker

5 cl Gin (über 40 %)

60 g Aprikosenmarmelade ohne Stücke



Außerdem:

15 Savarin-Förmchen von 9 cm Durchmesser

Sprühfett für die Förmchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der Milch auflösen und mit etwas Mehl vom Rand untermischen. Den Ansatz mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier vermischen. Anschließend mit dem Hefeansatz und dem Mehl verrühren. Den Teig mit den Händen so lange schlagen, bis er glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich gut von der Schüsselwand löst. Er muss sich leicht ausziehen lassen und darf nicht zu fest sein; gegebenenfalls noch etwas Milch zugeben. Mit einem Tuch abgedeckt, erneut 15 Minuten gehen lassen. Die Förmchen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Spritzbeutel in die Förmchen spritzen. Bei ca. 220 °C in direkter Hitze im vorgeheizten Grill etwa 15 Minuten backen. Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen, lauwarm abkühlen lassen, in eine große Schüssel umfüllen und den Gin zusetzen. Die Babas nebeneinander eintauchen, bis sie ganz durchgezogen sind. Vorsichtig herausheben, sie brechen leicht. Zum Schluss mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und gut kühlen.

Rosmarin-Krokant Eis

Zutaten:

Vanilleeis

Zucker

Rosmarin

Zubereitung:

Den Rosmarin fein hacken. Etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, den Rosmarin einrühren und erkalten lassen. Den harten Karamell in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. Zum Schluss das Karamell unter das Eis mischen.



Gin selbst machen:

Zutaten:

2 EL getrocknete Wacholderbeeren

1 EL schwarze Pfefferkörner,

1 EL Koriandersamen,

6 Kardamom-Kapseln

1 Zimtstange

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange

1 Zweig Rosmarin

2–3 kleine Lorbeerblätter

25 g Ingwerknolle

750 ml Wodka

1 großes Schraubglas mit Twist off Deckel (1–1,5 Liter Inhalt)

Zubereitung:

Wacholderbeeren in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Zusammen mit Pfefferkörnern, Koriandersamen, Kardamom und Zimtstangen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Sofort aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Zitrone und Orange heiß waschen und trockenreiben. Jeweils etwa die Hälfte der Schale als Streifen dünn, ohne weiße Haut, abschälen. Rosmarin, Lorbeer und Ingwer waschen und trocken tupfen. Ingwer in Scheiben schneiden, aber nicht schälen. Die Geröstete Gewürze, Zitronen- und Orangenschale, Rosmarin, Lorbeer und Ingwer mit dem Wodka in ein großes Schraubglas geben. Verschließen und ca. 3 Tage bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb filtern, stehen lassen, warten bis sich feinste Wacholderteilchen am Boden abgesetzt haben und vorsichtig (ohne den Bodensatz) zurück in das gesäuberte Schraubglas gießen.



Du kannst du dem Grundrezept einfach weitere Aromaten nach deinem Geschmack hinzufügen. Grüner Tee, Lavendelblüten, Fenchelsamen, Hibiskusblüten oder wie in unseren folgenden Rezepten mit Gojibeeren und Blüten oder noch mehr Kräutern wie Basilikum und Thymian. Bei den Varianten reicht es häufig den Ginanzatz für nur einen Tag durchziehen zu lassen.

Grillfabrik Mule

Zutaten:

5 cl Gin

2 cl Limettensaft

5 Gurkenscheiben

150 ml Ginger Beer

Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Ginger Beer in ein Glas geben und verrühren. Zum Schluss mit Ginger Beer auffüllen.