



Unsere Rezeptvorschläge

- ✦ Glüh-Gin
- ✦ Gin-Creme auf Tuna-Carpaccio
- ✦ Gin-Käsefondue
- ✦ Gin-Jus
- ✦ Gin-Tonic-Tiramisu



Glüh-Gin

für 4 Gläser

- ◆ 2 Orangen
- ◆ 4 Zimtstangen
- ◆ 2 Nelken
- ◆ 4 Sternanis
- ◆ 400 ml Apfelsaft, naturtrüb
- ◆ 600 ml Orangensaft
- ◆ 16 cl Gin
- ◆ Orangenscheiben und Zimtstangen, als Garnitur

Zubereitung

Orangen heiss abwaschen und halbieren. 4 Scheiben abschneiden, für die Garnitur, den Rest entsaften.

Zimtstangen, Nelken und Sternanis in einem Topf kurz anrösten.

Mit Apfel- und Orangensaft ablöschen. Gin einrühren und unter Rühren kurz erhitzen.

Gewürze mit einem Löffel entfernen.

Glüh-Gin auf Gläser verteilen, mit den Orangenscheiben und der Zimtstange garnieren.

Ihr Rütimann-Team wünscht Guten Appetit!



Gin-Creme auf Tuna-Carpaccio

für 4 Personen

- ◆ 2 Avocados
- ◆ 3 EL Limettensaft
- ◆ 400 g Thunfisch, Sashimi-Qualität
- ◆ 1 Gurke
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 3 EL Gin
- ◆ 1 EL Crème fraîche
- ◆ ½ TL Wasabi
- ◆ Fleur de Sel
- ◆ Kresse

Zubereitung

Für die Creme, 1 Avocado in Würfel schneiden – in ein hohes Gefäß geben.

2 EL Limettensaft, Gin und Crème fraîche dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
Crème mit Wasabi und Fleur de Sel abschmecken.

Thunfisch roh in dünne Tranchen schneiden, auf Teller anrichten.

Zweite Avocado und die Gurke in kleine Würfel schneiden, mit 1 EL Limettensaft und dem Olivenöl marinieren.

Auf dem Fisch anrichten, Creme darauf geben und mit Fleur de Sel und Kresse garnieren.

Ihr Rütimann-Team wünscht Guten Appetit!



Gin-Käsefondue

für 4 Personen

- ◆ 800 g Fondue Käsemischung
- ◆ 2 EL Maizena
- ◆ 2 dl Wasser
- ◆ 1 dl Gin
- ◆ 6 Wacholderbeeren
- ◆ 3 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- ◆ 2 Zweige Thymian, gehackt
- ◆ Pfeffer
- ◆ 300 g Brot
- ◆ 300 g Baby Kartoffeln

Zubereitung

Käsemischung ins Caquelon geben.

Maizena mit Wasser anrühren und mit dem Gin zum Käse geben.

Wacholderbeeren und Knoblauch dazu geben.

Unter rühren aufkochen, Hitze reduzieren, weiterköcheln, bis der Käse geschmolzen und das Fondue cremig ist.

Wacholderbeeren entfernen – diese sind nicht zum Verzehr geeignet.

Würzen mit Thymian und Pfeffer.

Mit dem Brot und den Kartoffeln servieren.

Ihr Rütimann-Team wünscht Guten Appetit!



Gin-Jus passend zu Wild- oder Rindfleisch

für 4 Personen

- ◆ 1 grosse Zwiebel, gehackt
- ◆ 1 Knoblauchzehen, gepresst
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 200 ml Rotwein, trocken
- ◆ 1 Liter Wild- oder Rindsfond
- ◆ 30 g Wacholderbeeren, zerstoßen
- ◆ 10 g schwarzer Pfeffer, zerstoßen
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 1 Zweig Thymian
- ◆ 100 ml Gin
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ Salz & Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und mit dem Fond aufgiessen.

Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben.

Alles auf die benötigte Menge einreduzieren.

Kräuter entfernen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

Gin dazugeben, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
Nochmals kurz aufkochen.

Die Butter kurz vor dem Servieren in die Sauce geben.

Ihr Rütimann-Team wünscht Guten Appetit!



Gin-Tonic-Tiramisu

für 4 Personen

- ◆ 2 Limetten
- ◆ 200 ml Vollrahm
- ◆ 200 g Frischkäse
- ◆ 200 g Crème fraîche
- ◆ 150 g Naturejoghurt
- ◆ 50 g Puderzucker
- ◆ 30 ml Gin
- ◆ 30 ml Tonic Water
- ◆ 250 g Löffelbiskuits

Zubereitung

Von einer Limette 3 TL Schale fein abreiben. Saft auspressen. Zweite Limette in feine Scheiben schneiden.

Vollrahm steif schlagen.

Frischkäse mit Crème fraîche, Joghurt und Puderzucker cremig rühren.
2 TL Limettenschale und 1 EL Limettensaft, Gin und Tonic Water begeben.
Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Biskuits in eine Auflaufform legen mit Limettensaft beträufeln.
½ der Creme darauf verteilen.
Zutaten erneut schichten.

Mit Limettenscheiben und etwas Abrieb garnieren.
Bis zum Servieren kalt stellen.

Ihr Rütimann-Team wünscht Guten Appetit!