

# Glüh-Gin, Pastinaken-Suppe, Pfannkuchen mit Kirschen

## Für zwei Personen

### Für das Heißgetränk:

50 ml Gin	400 ml trüber Apfelsaft	2 Orangen
1 Stück Ingwer	3 Zimtstangen	4 Nelken
2 Sternanis	1 Msp. Piment	

### Für die herzhafte Speise:

250 g Pastinaken	1 kleine Kartoffel	100 g Rosenkohl
2 Zwiebeln	4 EL kernige Haferflocken	50 g gehackte Haselnüsse
100 ml Sahne	600 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein
1 TL Zucker	1 TL ganzen Kümmel	1 EL gemahl. Kurkuma
Rapsöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die süße Speise:

500 g Sauerkirschen im Glas	250 ml Sauerkirsch-Nektar	ca. 20 g Speisestärke
50 g Butter	2 Eier, Gr. M	190 ml Milch
175 g Mehl	1 TL Backpulver	Pflanzenöl
100 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	1 Zimtstange
1 Prise gemahlene Zimt	1 Prise Salz	

### Für die Garnitur:

200 ml Sahne

**Für das Heißgetränk:** Den Apfelsaft in einen Topf geben. Orangen schälen und gründlich auspressen. Schale und Saft in den Topf zum Apfelsaft geben. Ingwer in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Anschließend die Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und Piment in den Topf geben und rund 20 Minuten erwärmen (nicht kochen!). Erst zum Schluss den Gin dazugeben und servieren.

**Für die herzhafte Speise:** Kartoffel schälen. Beim Rosenkohl einige feine Blätter abzupfen. Pastinaken und Zwiebeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Kartoffel und Pastinaken darin mit Kurkuma bei starker Hitze 2 Minuten andünsten.

Das Gemüse mit Weißwein und Fond ablöschen und in ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.

Haselnüsse und Haferflocken in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Dann Sahne in die Suppe geben und mit Zucker, Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kümmel mörsern. Die gezupften Rosenkohlblätter kurz in einer Pfanne mit Kümmel anbraten und diese mit der Haselnuss-Haferflocken-Mischung über die Suppe geben und servieren.

**Für die süße Speise:** Kirschen abtropfen. Nektar, 2 EL Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Inzwischen den restlichen Nektar und Stärke glattrühren. In den kochenden Nektar rühren, aufkochen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kirschen unterheben und weitere ca. 2 Minuten köcheln. Im Topf warmhalten.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Vanillezucker und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Flüssige Butter und Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unterrühren. Pfanne mit Öl erhitzen und Pfannkuchen in heiße Pfanne geben. Zimt und 2 EL Zucker mischen. Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Kompott evtl. noch mal erwärmen. Pfannkuchen mit Kompott anrichten und Zimt-Zucker-Mischung drüberstreuen. Sahne steif schlagen. Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.

Madeline Kain am 01. Dezember 2022