Chocolate Negroni - Campari-Rum-Mazzerat Sous Vide Infusion

Autor: Andreas Till
Garzeit: 10 Minuten

Zutaten

Campari-Rum-Mazzerat (Sous Vide Infusion):
5 dash Fee Brother's Chocolate Bitters
5 dash Angostura Bitters
5 dash Fee Brother's Orange Bitters
½ Zeste einer Orange
2 Scheiben Pink Grapefruit
250 ml Campari
250 ml Appleton 12 years

Cocktail:
6 cl Campari-Rum-Mazzerat
3 cl Cocchi Vermouth di Torino
1 cl Pierre Ferrand Dry Curcao

Garnitur:
Grapefruitzeste

Zubereitung

Campari-Rum-Mazzerat Infusion (Sous Vide Infusion):
Alle Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbeutel vakuumieren und bei 50 °C im Sous Vide Wasserbad des ***fusionchef*** 10 Minuten Sous Vide garen. Flüssigkeit anschließend im Eisbad abschrecken und durch ein Papierfilter seihen.

Cocktail:
Alle Zutaten im Rührglas kalt rühren und anschließend in einen Tumbler mit Eiswürfel seihen.
Mit Grapefruitzeste bestäuben und diese ins Glas geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Andreas Till zur Verfügung gestellt.