

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Apricot Manhattan (Sous Vide):

500 ml Rye Whisky
150 ml trockener Wermut
150 ml Wermut Rosso
200 ml gefiltertes Wasser
300 g getrocknete Aprikosen
10 ml Peychaud's Bitters

Glas: Coupe

Methode: in gekühltes Glas gießen

Zubereitung

Apricot Manhattan (Sous Vide):

Alle Zutaten zusammen vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 55 °C für 6 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und durch einen Papierfilter sieben.

Vor dem Servieren in einer verschlossenen Flasche für mindestens 2 Stunden bei -2 °C in den Kühlschrank oder bei -4 °C in das Gefrierfach stellen.

80 ml des Apricot Manhattan in das gekühlte Glas gießen und servieren.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.