

Cedars of god mit Sharbine- Mandarinenblatt Infusion Sous Vide

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Sharbine-Mandarinenblatt Infusion (Sous Vide):

200 g Mandarinenblätter (gehackt)
100g Sharbine (gerieben)
1500 g Zucker
1500 g doppelt abgeseihter Zitronensaft

Cocktail:

50 ml Star of Bombay
15 ml Sharbine-Mandarinenblatt Likör
5 ml libanesischer Wermut

Glas: Coupe

Methode: Schütteln, Abseihen

Garnitur: Kandierte Pampelmuse

Eis: Eisbrocken

Zubereitung

Sharbine-Mandarinenblatt Infusion (Sous Vide):

Zucker, geriebene Sharbine und gehackte Mandarinenblätter vakuumieren und bei 50 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen.

Zutaten in einen nicht reaktiven Behälter geben und den Zitronensaft hinzufügen. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. In einem luftdichten Behälter gekühlt aufbewahren.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.