

Cocktail mit Sous Vide Blütenpollen-Armagnac Aufguss

Autor: Alex Kratena
Garzeit: 1 Stunde



Zutaten

Blütenpollen-Armagnac Aufguss (Sous Vide Infusion):

500 g Armagnac
5 g Blütenpollen

Cocktail:

50 ml Blütenpollen-Armagnac
10 ml Lavendelhonig
5 ml Suze
2 Spritzer Peychaud's Bitters
1,5 ml Lavendel-Hydrosol

Zubereitung

Blütenpollen-Armagnac Aufguss (Sous Vide Infusion):

Alle Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 60 °C im Wasserbad des **fusionchef** 1 Stunde Sous Vide garen. Die Mischung abkühlen lassen, den Beutel öffnen und durch einen Kaffeefilter filtern. In einer Flasche oder einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Cocktail:

Alle Zutaten im Mixglas kombinieren und mit Eis umrühren, bis der Cocktail kalt und flüssig ist. In gekühlte Gläser geben und mit Lavendel-Hydrosol aromatisieren.

Glas: Schwenkglas

Methode: Rühren

Garnieren: Getrocknete Lavendelblüten

Dieses Rezept wurde uns mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena zur Verfügung gestellt.