

Cocktail mit Sous Vide Dillpollen-Grapefruit Likör

Autor: Alex Kratena
Garzeit: 1 Stunde



Zutaten

Dillpollen-Grapefruit Likör (Sous Vide Infusion):

500 g Grapefruit-Likör
5 g Dillpollen

Cocktail:

50 ml Pisco
15 ml Fino Sherry
15 ml Dillpollen-Grapefruit-Likör
1 Spritzer Peychaud's Bitters
1 Stück Wakamo
1 Stück Grapefruitschale

Zubereitung

Dillpollen-Grapefruit Likör (Sous Vide Infusion):

Alle Zutaten in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Bei 55 °C im **fusionchef** Wasserbad 1 Stunde bei 55 °C 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 Wakamo-Pfirsich dekorieren. Mit Grapefruitschale aromatisieren.

Glas: Martini

Methode: Rühren

Garnieren: Wakamo

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