

Cocktail R`n`B - Absolut Munich

Sous Vide Infusion

Autor: Bill Fehn / Richi Link
Garzeit: 30 Minuten



Zutaten

Absolut Munich (Sous Vide Infusion):

5 Himbeeren
15 Stachelbeeren
8 Stengel Koriander
3 Zitronengras
0,5 l Vodka

Cocktail:

5 cl Absolut Munich Infusion
3 cl Rohrzuckersirup
3 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Sprudelwasser

Garnitur:

Zitronengras
Koriander

Zubereitung

Absolut Munich (Sous Vide Infusion):

Alle Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen. Infusion in absieben und gekühlt in leeren Absolut Flaschen lagern. Ca. 2 Monate haltbar.

Cocktail:

In einem Longdrinkglas auf Eiswürfeln aufbauen und mit Sprudelwasser auffüllen. Mit Zitronengras und Koriander garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Bill Fehn (Jaded Monkey, München) und Richi Link (Wasserwerk, München) durch ABSOLUT. zur Verfügung gestellt.