

Douglasien- und Oliven-Martini Sous Vide

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Olivenbasis (Sous Vide):

80 g Gordal-Oliven
350 ml Hepple Gin
100 ml Spirituose (Charlene McGee von Empirical Spirits)

Cocktail:

200 ml Noilly Prat trocken
45 ml der Olivenbasis
10 Spritzer Grapefruitbitter

Anrichten:

10 Stck. Zitronenschale

Glas: Coupe

Methode: Rühren

Garnitur: Zitronenschale

Eis: weglassen

Portionen: 10

Zubereitung

Olivenbasis (Sous Vide):

Oliven hacken und gemeinsam mit Gin und Spirituose vakuumieren. Bei 55 °C im Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen und Flüssigkeit abseihen. 5 Stunden bei -18 °C in die Gefriertruhe geben. Durch einen Kaffeefilter abseihen.

Cocktail:

20 ml des Wermuts mit 45 ml der Olivenbasis vermengen, Grapefruitbitter hinzugeben. Mit Eis umrühren, bis der Cocktail kalt und flüssig ist. In ein gekühltes Coupe-Glas abseihen und mit Zitronenschale aromatisieren. Die Schale danach entfernen. Servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Alex Kratena zur Verfügung gestellt.