

# Farmer Boy's Copper Heaven - Absolut Elyx Asparagus Sous Vide Infusion

**Autor:** Max Bergfried  
**Garzeit:** 20 Minuten



## Zutaten

### **Absolut Elyx Asparagus Infusion (Sous Vide):**

700 ml Elyx  
300 g weissen, geschälten Spargel

### **Oleo Saccharum (Zitrusöl):**

8 ungespritzte Zitronen  
300 g Zucker

### **Drink:**

5 cl Absolut Elyx Asparagus Infusion  
1 BL Oleo Saccharum  
2 dash Peychauds Bitters  
2 Cardamom  
Eis  
Orangen-Zeste

## Zubereitung

### **Absolut Elyx Aparagus Infusion (Sous Vide):**

Elyx und Spargel bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen. Infusion abseihen.

### **Oleo Saccharum:**

Zitronen gut waschen und schälen, darauf achten, dass möglichst wenig Weiß dabei ist. Schale mit dem Zucker vermengen. Mit einem Holzstößel die Mischung bearbeiten und rund eine Stunde ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Zitronenschalen gut ausdrücken und das gewonnene Öl in eine Flasche abfüllen.

### **Drink:**

Zutaten zusammengeben und kaltrühren. Mit der Orangen-Zeste garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Max Bergfried (Gin&Jagger, Essen) durch ABSOLUT. zur Verfügung gestellt. Foto von Pernod Ricard/Deutschland