

Gerösteter Haselnuss-Martini Sous Vide

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Gerösteter Haselnuss-Martini (Sous Vide):

500 ml Gin
150 ml Bianco-Wermut
100 ml gefiltertes Wasser
300 g geröstete Haselnüsse

Glas: Coupe

Methode: in gekühltes Glas gießen

Zubereitung

Gerösteter Haselnuss-Martini (Sous Vide):

Alle Zutaten zusammen vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 40 °C für 10 Stunden Sous Vide garen. Abkühlen lassen und durch einen Papierfilter sieben.

Vor dem Servieren in einer verschlossenen Flasche für mindestens 2 Stunden bei -2 °C in den Kühlschrank oder bei -4 °C in das Gefrierfach stellen.

80 ml des Gerösteten Haselnuss-Martini in ein gekühltes Glas gießen und servieren.

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.