

Autor: Boris Gröner



Zutaten

Zitronengras-Himbeergeist (Sous Vide):

150 g Zitronengras
2000 ml Himbeergeist

Ginkonzentrat:

25 g Szechuanpfeffer
5 g Kubebenpfeffer
13 g Wacholder
5 g Süßholz
1000 ml Neutralalkohol 62% ABV
0.05 g Antischaum

Mandarinensirup:

1000 g Mandarinenpüree
1500 g Zucker
500 g Wasser

Cocktail:

40 ml Zitronengras-Himbeergeist
5 ml Gin-Konzentrat
30 ml Mandarinensirup
20 ml Zitrone
55 ml Schaumwein

Zubereitung

Zitronengras-Himbeergeist (Sous Vide):

Zitronengras mit einem Holzhammer stark anschlagen und mit Himbeergeist vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 72 °C für 120 Minuten Sous Vide garen. Im Eisbad abkühlen und filtern.

Ginkonzentrat:

Szechuanpfeffer und Kubebenpfeffer in der Pfanne kurz anrösten. Mit Wacholder und Süßholz mischen und in der Schlagmühle mahlen. Alle Zutaten mit Neutralalkohol und Antischaum vermengen und bei 50 °C im Rotationsverdampfer destillieren.

Mandarinensirup:

Mandarinenpüree, Zucker und Wasser vermengen bis der Zucker aufgelöst ist. Filtern und abfüllen.

Cocktail:

Zitronengras-Himbeergeist, Gin-Konzentrat, Mandarinensirup, Zitrone und Schaumwein mixen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Boris Gröner zur Verfügung gestellt.