

# Gurken Wasabi Cocktail mit Gurken Mastic Sous Vide Infusion

**Autor:** Fabian Vandrey



## Zutaten

### **Zutaten Gurken Mastic (Sous Vide):**

250 ml Mastic tears Classic (Likör)  
10 Gurkenscheiben

### **Zutaten Cocktail:**

4,5 cl Gurken Mastic  
2 cl Limettensaft  
1 Bl Wasabi Paste  
1 cl Jordan Olivenöl

### **Garnitur:**

Gurkenscheibe

## Zubereitung

### **Zubereitung Gurken Mastic (Sous Vide):**

Für den Gurken Mastic den Likör und die Gurkenscheiben vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 45 Minuten Sous Vide garen. Anschließend in Eiswürfelwasser herunterkühlen.

### **Zubereitung Cocktail:**

Alle Zutaten im Shaker mit etwas Eis kurz und hart shaken. Doppelt in eine Cocktailschale abseihen und mit einer Gurkenscheibe garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Fabian Vandrey zur Verfügung gestellt.