

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Cocktail:

20 ml Aquavit
50 ml Wermut aus Kirschstängeln (Sous Vide Infusion)
1 Spritzer Peychaud's Bitters
40 ml Grapefruit Miso-Schaum (Sous Vide Infusion)

Kirschstängel-Wermut (Sous Vide Infusion):

750 ml Wermut Rosso
15 g Kirschstängel

Grapefruit-Misoschaum (Sous Vide Infusion):

200 ml Pink-Grapefruit-Saft
20 g Einfacher Zuckersirup 1:1
2 g Zuckerester

Glas | Flache Schale

Methode | Rühren

Garnitur | Zitronenzeste / später entfernen

Eis | pur

Zubereitung

Kirschstängel-Wermut (Sous Vide Infusion):

Alle Zutaten in einen Beutel geben und vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 60 Minuten Sous Vide garen.

Grapefruit-Misoschaum (Sous Vide Infusion):

Alle Zutaten in einen Beutel geben und vakuumieren. Bei 70 °C im Wasserbad des **fusionchef** für 60 Minuten Sous Vide garen.

Cocktail:

Flache Schalen übereinander stellen, alle Zutaten miteinander verrühren und in kleine Petrischale abseihen, den Schaum mixen und in die größere Schale geben.

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