

Kharma's a B**ch mit Kharma Bitter

Sous Vide Infusion

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Cocktail:

30 ml Kirschenstiel Rosso
30 ml Kharma Bitter
Libanesische Essiggurken

Kharma Bitter (Sous Vide Infusion):

1500 g Kharma-Früchte
2000 ml Martini Bitter

Kirschenstiel Rosso (Sous Vide Infusion):

50 g getrocknete Kirschenstiele
2000 ml Martini Rosso Wermut

Zubereitung

Kharma Bitter (Sous Vide Infusion):

Ganze Kharma-Früchte und den Martini Bitter in einen Vakuumbutel geben. Verschließen und vakuumieren (nicht zu stark). Vor dem Wasserbad sicherstellen, dass die Haut der Früchte „aufgebrochen“ wurde. Bei 50 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Durch einen Superbag abseihen und sicherstellen, dass sich keine festen Stückchen mehr in der Flüssigkeit befinden.

Kirschenstiel Rosso (Sous Vide Infusion):

Getrocknete Kirschenstiele und Wermut in einen Vakuumbutel geben. Verschließen und vakuumieren (nicht zu stark). Bei 50 °C im Wasserbad des **fusionchef** 3 Stunden Sous Vide garen. Durch einen Superbag abseihen und in einem luftdichten Behälter gekühlt aufbewahren.

Glas: Schwenkglas

Methode: Werfen

Garnitur: Libanesische Essiggurken

Eis: Großer Eiswürfel

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena.