

# Kinly House Punch mit Kardamom-Vanille Rum Sous Vide Infusion

**Autor:** Kinly Boys / The Kinly Bar



## Zutaten

### **Drink (Punch Bowl):**

250 ml Kardamom-Vanille Rum Infusion  
150 ml geessigter Apfelsaftblend  
100 ml Zitronen-Sherbet  
150 ml Assam Schwarztee  
60 ml P.X. Sherry  
10 gr. Apfelsäure  
8 dash Angostura Bitters

### **Kardamom-Vanille Rum (Sous Vide Infusion):**

500 ml Rum  
2,5 g grüne Kardamom Kapseln  
1 Vanilleschote

### **Geessigter Apfelsaftblend:**

2 Teile Jazz-Äpfel (Sorte aus Neuseeland)  
1 Teil Granny Smith-Äpfel entsaften  
Apfelessig

### **Zitronen Sherbet:**

500 g Rohrzucker  
150 g frische Zitronenzesten  
400ml gefilterten und homogenisierten Zitronensaft

### **Garnitur:**

2 Jazz-Äpfel  
100 ml frischer Apfelsaft  
4 g weiche Zimtstange  
1 Vanilleschote  
15 g Muskovadozucker  
Marshmallows  
Lebensmittel-Goldstaub

## Zubereitung

Alle Zutaten vorkühlen und mit einem großen Eisblock in eine Punch Bowl geben und Servieren.

### **Kardamom-Vanille Rum (Sous Vide Infusion):**

Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Rum und der grünen Kardamom Kapseln im Eisbad abkühlen. Zutaten vakuumieren und bei 72 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 70 Minuten sous vide garen. Im Eisbad abkühlen, filtern und luftdicht aufbewahren. Die ausgekrazte Vanilleschote weitere 24 Stunden darin ziehen lassen.

### **Geessigter Apfelsaftblend:**

Jazz-Äpfel und Granny Smith-Äpfel entsaften und filtern. Den Saft mit etwa einem Drittel Apfelessig auffüllen und vermischen.

### **Zitronen Sherbet:**

Rohrzucker und Zitronenzesten vakuumieren und 10 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Zitronensaft hinzugeben und unter niedriger Wärmezufuhr verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen und erneut filtern. Kühl lagern.

Glas: Kelch

### **Garnitur:**

Jazz-Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Apfelsaft, Zimtstange, Vanilleschote und dem Muskovadozucker im Eisbad abkühlen. Zutaten vakuumieren und bei 72 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 20 Minuten sous vide garen. Apfelscheiben halbieren, um jeweils einen Marshmallow rollen, mit einem Zahnstocher fixieren und mit Lebensmittel-Goldstaub bestäuben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Kinly Boys / The Kinly Bar zur Verfügung gestellt.