

La Reine De Noisette - Beeren Shrub Sous Vide Infusion

Autor: Stephan Hinz
Garzeit: 35 Minuten



Zutaten

Beeren Shrub (Sous Vide Infusion):

300 g Erdbeeren
300 g Himbeeren
30 g zerstoßene Kaffeebohnen
300 g Zuckersirup
300 ml Blaubeeressig

Cocktail:

40 ml Cognac
15 ml Nusslikör
15 ml Beeren-Shrub
15 ml Orangensaft
Eiswürfel
Soda

Zubereitung

Beeren Shrub (Sous Vide Infusion):

Erdbeeren, Himbeeren, zerstoßene Kaffeebohnen und Zuckersirup 2:1, Blaubeeressig in einen Vakuumbbeutel geben, verschließen und für 35 min. bei 52 °C im **fusionchef** Wasserbad garen. Danach alles passieren.

Cocktail:

Cognac, Nusslikör, Beeren-Shrub und Orangensaft in den Shaker geben mit Eiswürfeln schütteln und doppelt in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit Soda auffüllen und mit einigen entsafteten Beeren garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise aus dem Buch "Cocktailkunst – Die Zukunft der Bar" / Edition Fackelträger von Stephan Hinz zur Verfügung gestellt.