

Lemon Grass- Kaffir Lime Gin Sous Vide Infusion

Autor: Andreas Till
Garzeit: 8 Minuten



Zutaten

Lemon Grass- Kafir Lime Gin Infusion (Sous Vide):

1 Stange Zitronengras (mit der Messerseite angedrückt)
1 ganze Zeste einer unbehandelten Zitrone
3 Kafir Lime Blätter (frisch oder TK)
500 ml London Dry Gin (z.B. Beefeater 24, Broker's)

Cocktail:

5 cl Lemon Grass- Kafir Lime Gin
1 cl Lillet Blanc
1 dash Fee Brother's Orange Bitters
1 dash Angostura Bitters

Garnitur:

Zitronenzeste

Zubereitung

Lemon Grass- Kafir Lime Gin Infusion (Sous Vide):

Alle Zutaten im Beutel vakuumieren und für 8 Minuten bei 60 °C im **fusionchef** Wasserbad garen. Den Gin anschließend im Eisbad abschrecken und durch ein Papierfilter seihen

Cocktail:

Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfel geben, kalt rühren und in ein Martiniglas abseihen. Eine Zitronenzeste darüber auspressen und ins Glas geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Andreas Till zur Verfügung gestellt.