

Autor: Boris Gröner



Zutaten

Koriander Tequila (Sous Vide):

2000 g Tequila
100 g frischer Koriander
10 g Ascorbinsäure

Passionsfruchtsirup:

1000 g Passionsfruchtpüree
500 g Wasser
1500 g Zucker

Chipotle Essenz (Sous Vide):

100 g getrocknete Chipotle
100 ml Neutralalkohol 96,4% ABV

Sal de Gusano-Lösung:

1000 g Wasser
50 g Sal de Gusano

Cocktail:

57 ml Koriander-Tequila
40 ml Passionsfruchtsirup
1 ml Chipotle Essenz
1 ml Sal de Gusano-Lösung 10%
20 ml Gurkenwasser
20 ml Limettensaft

Zubereitung

Koriander Tequila (Sous Vide):

Tequila, Koriander und Ascorbinsäure im Blender pürieren und vakuumieren. Bei 45 °C im Wasserbad des **fusionchef** 2 Stunden Sous Vide garen. Im Eisbad abkühlen und filtern.

Passionsfruchtsirup:

Passionsfruchtpüree mit Wasser und Zucker vermengen bis der Zucker aufgelöst ist.

Chipotle Essenz (Sous Vide):

Getrocknete Chipotle mit Neutralalkohol im Blender pürieren. Vakuumieren und im Wasserbad des **fusionchef** bei 75 °C für 60 Minuten Sous Vide garen. Im Eisbad abkühlen und mit einem Kaffeefilter filtrieren.

Sal de Gusano-Lösung:

Wasser erhitzen. Sal de Gusano in der Schlagmühle zerkleinern, in Wasser auflösen und filtern.

Cocktail:

Koriander-Tequila, Passionsfruchtsirup, Chipotle Essenz, Sal de Gusano-Lösung, Gurkenwasser und Limettensaft mischen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Boris Gröner zur Verfügung gestellt.