

Autor: Alex Kratena



Zutaten

Nashi-Birnen-Basis (Sous Vide):

300 g Nashi-Birne
450 ml Michters Rye Whiskey
150 ml Oloroso-Sherry

Dehydrierte Birne als Garnitur:

200 g Nashi-Birne
50 ml 1:1 Zuckersirup
0,5 g Ascorbinsäure
1 Zerstäuber

Cocktail:

45 ml Nashi-Birnen-Basis
150 ml Zitronensaft
200 ml Honigsirup
10 Spritzer Peychaud's Bitters

Glas: Tumbler

Methode: Schütteln/fein abseihen

Garnitur: Dehydrierte Nashi-Birne

Eis: weglassen

Portionen: 10

Zubereitung

Nashi-Birnen-Basis (Sous Vide):

Birne klein schneiden und mit Whiskey und Sherry vakuumieren. Bei 80 °C im Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen und die Flüssigkeit durch den Superbag abseihen.

Dehydrierte Birne als Garnitur:

Birne auf der Schale des Dehydrators verteilen, mit Mischung aus Sirup und Ascorbinsäure besprühen. 8 Stunden bei 56 °C dehydrieren. Anrichten und servieren

Cocktail:

45 ml Basis mit Zitronensaft, Honigsirup und Peychaud's Bitters in den Shaker geben. Mit Eis schütteln, bis der Cocktail kalt und flüssig ist. In einen gekühlten Tumbler mit einem großen Eisbrocken abseihen und mit dehydrierter Birne garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Alex Kratena zur Verfügung gestellt.