

Redhead Punch mit Gin Blend Sous Vide Infusion

Autor: Kinly Boys / The Kinly Bar



Zutaten

Punsch:

30 ml Gin Blend
20 ml Wein Blend
20 ml Orangen sherbet
40 ml Matcha Tee
20 ml Limettensaft

Gin Blend (Sous Vide Infusion):

2 l Gin
40 g Estragon
60 g Salbei

Wein Blend:

500 ml Visciolata
300 ml Umeshu
300 ml Dry Vermouth

Orangen Sherbet:

50 g Orangenzesten
1100 g Guarani Zucker
400 ml gefilterten und homogenisierten
Orangensaft

Garnitur:

Gerollte Gurke

Zubereitung

Gin Blend (Sous Vide Infusion):

1 Liter Gin mit Estragon im Eisbad abkühlen und vakuumieren. Bei 52 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 90 Minuten sous vide garen. Im Eisbad Abkühlen, filtern und luftdicht aufbewahren.

Wein Blend:

Visciolata, Umeshu und Dry Vermouth vermengen.

Orangen Sherbet:

Orangenzesten und Guarani Zucker 10 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Orangensaft hinzugeben und unter niedriger Wärmezufuhr verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen und erneut filtern. Kühl lagern.

Glas: Kelch

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