

# Rosemary Royal - Rosmarin Himbeer Sous Vide Infusion

**Autor:** Stephan Hinz  
**Garzeit:** 1 Stunde



## Zutaten

### **Rosmarin Himbeer (Sous Vide Infusion):**

2 Bund Rosmarin  
1 l Himbeerpüree

### **Cocktail:**

20 ml Gin  
10 ml Limettensaft  
10 ml Zucker  
Eiswürfel  
Champagner

### **Garnitur:**

Rosmarinweig zum garnieren

## Zubereitung

### **Rosmarin Himbeer (Sous Vide Infusion):**

Rosmarin und Himbeerpüree in einen Sous Vide Vakuumbbeutel geben, verschließen und bei 55 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 60 Minuten Sous Vide garen. Danach alles passieren.

### **Cocktail:**

Gin, Limettensaft, Zucker und 30 ml Rosmarin-Himbeer-Püree mit Eiswürfeln schütteln und doppelt in ein vorgekühltes Champagnerglas abseihen. Mit Champagner auffüllen und mit einem Zweig Rosmarin garnieren.

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