

**Autor:** Alex Kratena

**Garzeit:** 1 Stunde



## Zutaten

500 g Wodka  
150 g Cerignola-Oliven  
100 g Fenchel  
5g Malic acid  
300 g Streuzucker  
200 g Wasser

## Zubereitung

Oliven und Fenchel hacken und mit den übrigen Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 70 °C im **fusionchef** Wasserbad 1 Stunde bei 70 °C Sous Vide garen. Die Mischung abkühlen lassen, den Beutel öffnen und durch einen Kaffeefilter filtern. In einer Flasche oder einem luftdichten Behälter aufbewahren.

### Anrichten und servieren:

Likör im Kühlschrank aufbewahren und gekühlt pur oder mit Eiswürfeln servieren.

Das Rezept wurde uns mit freundlicher Genehmigung von Alex Kratena zur Verfügung gestellt.