

# Sous Vide Senf-Drink mit Waldbeeren Espuma

**Autor:** Elaine Müller  
**Garzeit:** 30 Minuten



## Zutaten

### Senf-infused Absolut Elyx:

700 ml Elyx  
4 Barlöffel Honig-Senf  
4 BL schwarze Senfsamen,  
2 BL Waldblüten Honig

### Waldbeeren-Espuma:

10 Brombeeren  
10 Himbeeren  
5 Erdbeeren  
30 cl Wasser  
30 cl Zucker  
15 cl Honig  
2 Eiweiss

### Drink:

5 cl Senf-infused Absolut Elyx  
2 dash Lemon Bitter  
Waldbeeren-Espuma

## Zubereitung

### Senf-infused Absolut Elyx:

Alle Zutaten bei 50 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen.

### Waldbeeren-Espuma:

Zutaten pürieren, passieren und in den iSi-Siphon geben.

### Drink:

Senf-infused Absolut Elyx mit Lemon Bitter auf Eis im Tumbler kaltrühren.  
Waldbeeren-Espuma on top geben.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Elaine Müller (Onamor, Köln) durch ABSOLUT. zur Verfügung gestellt. Foto von Pernod Ricard/Deutschland