



Verveine - Ein außergewöhnlicher Herbstcocktail

Die Zutaten:

- 150ml Verbenentee
- 25ml Salbeisirup HM
- 30ml Grapefruitsaft
- 15ml Verjus
- Grapefruit-Genmaicha Espuma (HM) on Top

Die Zubereitung:

Für den Salbeisirup: 200g Zucker mit 200ml Wasser und 50g gob gehacktem Salbei in einem Topf kurz köcheln lassen. Über Nacht abkühlen und ziehen lassen, dann abfüllen, beschriften und kühl lagern.

Für den Espuma: 200ml Grapefruit Saft, 150ml Genmaicha Tee (alternativ Sencha), 30ml Salbeisirup, 40ml Zitronensaft und einem Eiklar in eine ISI Flasche geben, schütteln und mit einer N2O Kapsel laden, gut schütteln und kühl aufbewahren.

Eis in ein Longdrinkglas geben (ca. 300ml), alle Zutaten ins Glas geben und mit einem langen Löffel verrühren. Mit Grapefruit Espuma und ggf. einer karamellisierten Grapefruit garnieren.

Head Mixologist & Chef de Bar der Belétage Marcus Volsa in der Symposion Gröller Hospitality wünscht Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung!