

Gin Tonic mit Yuzu Saft und Arabica Bohnen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



perfekter Begleiter also für deinen Gin Tonic. Ein Schuss Mango-Balsamico und die reichhaltigen weichen Röstaromen von Arabica Kaffeebohnen machen diesen Drink zum Star deines nächsten Gin Tonic Tastings.

Yuzu Früchte sind bei uns nicht leicht zu finden. Du kannst online allerdings einfach Saft oder Püree kaufen. Die Reste kannst du portioniert einfrieren. So hast du immer einen Yuzu GT am Start, wenn die neue Nachbarin mal wieder klingelt.

Auch Mango-Balsamico kannst du einfach selbst herstellen. Gib die Schalen einer Mango und einen hochwertigen, weißen Balsamico Essig in ein Gefäß und lasse es luftdicht mindestens 3 Tage ziehen.

- 1 -

Yuzu Saft oder Yuzu Püree mit dem Mango-Balsamico in die Gläser geben.

- 2 -

Zesten in Streifen schneiden.

- 3 -

Glas bis zum Rand mit Eiswürfeln auffüllen und mit Gin und Tonic Water aufgießen. Mit einem Löffelstiel 2 Mal umrühren.

- 4 -

Zesten an die Seite in den Drink geben und jeweils 1 geröstete Kaffeebohne mit einer feinen Reibe über den Drink hobeln.

Zutaten für 2 Drinks

12 cl London Dry Gin
0,4 l Dry Tonic Water
4 Teelöffel Yuzu Püree
6 Arabica Espresso-Bohnen
1 BL Mango-Balsamico
2 Zitronen/Yuzu Zesten

Besonderes Zubehör

Eiswürfel
2 Longdrinkgläser
Messbecher (Jigger)

Die asiatische Yuzu Frucht ist bei uns in Europa schwer im Kommen. Sie sieht äußerlich einer Zitrone sehr ähnlich. Die Kerne im Inneren liegen mittiger und sind größer als die der bei uns geläufigen Zitronen. Das interessanteste an der Frucht ist aber der intensive Geschmack. Eine Mischung aus Mandarine, Limette, Zitrone und Grapefruit. Dabei schmeckt der Saft süß-säuerlich bitter. Ein