

Matsumoto Sour Cocktail

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

12 cl Gin Roku (oder Dry Gin deiner Wahl)
6 cl frischer Pomelosaft
4 cl Ingwersirup
2 frische Eiweiß
2 Pomelozesten
2 Pomeloscheiben
4 Dash Peychaud Bitters (optional)

Besonderes Zubehör

2 Tumbler
Cocktail-Shaker
Eiswürfel
Strainer

Ein gut gemachter "Sour" ist für mich persönlich einer der besten Drinks überhaupt. Wenn du Lust hast, das Originalrezept etwas abzuwandeln und Fan von asiatischen Aromen bist, probier doch mal diese Variante aus. Der japanische Gin mit Aromen von Yuzu, Sencha und Kirschblüten passt hervorragend zu einem leichten Ingwersirup und der Säure von Pomelo oder Sweetie (Kreuzung aus Pampelmuse und Grapefruit). Alle Aromen verbinden sich zu einem komplett neuen "Gin Sour" Erlebnis. Das Eiweiß sorgt für eine unglaubliche

Cremigkeit und einen feinen Schaum.

Keine Sorge, du schmeckst nichts vom Ei und es ist unbedenklich rohes Eiweiß in deinen Cocktail zu mischen, wenn du ausschließlich frische Eier verwendest. Darüber hinaus ist dein Drink durchs Shaken und die Eiswürfel im Glas auch noch eiskalt.

- 1 -

Tumbler mit Eis und Pomeloscheiben füllen und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

- 2 -

Gin, Sirup und Pomelosaft zusammen mit den Eiweißen in den Shaker geben. Ohne Eis 15 Sekunden kräftig schütteln.

- 3 -

Shaker bis zum Rand mit Eis füllen und nochmals 15 Sekunden kräftig schütteln.

- 4 -

Cocktail durch einen Strainer (Barsieb) ins geeiste Glas abseihen. Pomelozeste zwischen 2 Fingern über dem Drink zusammendrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit der Zeste über den Glasrand wischen und mit in den Drink geben.

- 5 -

Peychaud Bitters auf die fertigen Cocktails träufeln (optional).

Neue Drinks austüfteln und entspannt in deiner Küche genießen - mit der freundlichen Unterstützung von küchenquelle.

Matsumoto Sour Cocktail