



BioGourmet

Für den Bergamotte-Cordial
Zesten von 4–5 Bergamotten,
alternativ Zitronenabrieb
250 g Bergamottensaft von
BioGourmet
250 g Kristallzucker oder Feinzucker
7,5 g Agar-Agar
125 ml Wasser

Für den Gin-Motte-Fizz, pro Glas
50 cl Gin
30 cl Bergamotte Cordial
1 EL Ingwersaft von BioGourmet
1 EL Feinzucker
10 cl Zitronensaft
Tonic Water zum aufgießen
Eiswürfel

Gin-Motte-Fizz

Die Bergamotte hält nun endlich Einzug in die Welt der Cocktails. Ihr intensives Aroma lässt sich wunderbar in einem Cordial verarbeiten, der wiederum eine fruchtig herbe Basis des Gin-Motte-Fizz bildet. In Kombination mit dem prägnanten frisch-würzigen Aroma von Wacholder wird der ätherisch-duftige Bergamottensaft zum Hochgenuss!

Zubereitung

Zuerst den Cordial nach Gabriel Daun und Torben Bornhöft zubereiten. Die Zesten der Bergamotten mit dem Zucker in ein Gefäß geben, mit einem Muddler zerdrücken und zugedeckt ungefähr 24 Stunden ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Die Zesten aus dem „Ölzucker“ entfernen und vorsichtig noch enthaltenes Öl ausdrücken. Das Wasser mit dem Agar-Agar unter

Rühren in einem Topf erhitzen, bis die Mischung klar ist. Unter Rühren den Bergamottensaft hinzufügen. Die Flüssigkeit in eine Metallschüssel geben und im Eisbad kühlen, dabei weiter rühren. Nachdem die Masse eine puddingähnliche Konsistenz erreicht, durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Den dickflüssigen Saft erneut erhitzen und den Ölzucker unterrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Den fertigen Cordial in eine saubere und sterile Glasflasche füllen und gekühlt aufbewahren. So hält er sich ungefähr 3 Wochen. Tipp: Der Cordial schmeckt auch toll in Mineralwasser.

Nun den Gin-Motte-Fizz nach dem Rezept von zartbitter & zuckersüß zubereiten. Ingwersaft und Zucker zu einem Sirup einkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Den Sirup, Cordial, Zucker, Zitronensaft und Eiswürfel in den Shaker geben und gut durchmischen.

Einen Tumbler mit frischen Eiswürfeln füllen und den Inhalt des Shakers darüber geben, alles mit Tonic Water auffüllen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte