



## IN WHISKY EINGELEGTER BURRATA GRÜNE TOMATEN/RAUCH/BROMBEERE

Zutaten für 2 Personen

### Eingelegter Burrata

2 Stück Burrata ca. 100g pro Stück  
100ml Single Malt Whisky  
100ml Burrata Lake  
2 Zweige Thymian  
1 EL Muscovadozucker  
4 schwarze Pfefferkörner

### Zubereitung

Den Whisky in einem Topf einmal aufkochen lassen und den Muscovadozucker darin auflösen. Vom Herd nehmen und den Whisky leicht abkühlen lassen. Die Burrata Lake dazugeben und den Thymian, sowie die Pfefferkörner dazugeben. Den Burrata in die noch lauwarmer Masse einlegen und für 3 Tage im Kühlschrank darin ziehen lassen.

### Grüne Tomaten

2 Stück grüne Tomaten  
50 ml Passionsfruchtessig  
20 ml Olivenöl  
Saft und Zeste von einer Limette  
Salz/Pfeffer  
Zucker

### Zubereitung

Die Tomate mit Hilfe eines Küchenhobels in dünne Scheiben schneiden. Aus Passionsfruchtessig, Olivenöl, Saft und Zeste der Limette eine Marinade herstellen. Die Marinade mit Salz/Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Die Tomatenscheiben mit der Marinade vakuumieren und ebenfalls für 3 Tage ziehen lassen.

### Rauch und Brombeere

50 ml Rauch Whisky  
6 Stück Brombeeren  
15g Speisestärke  
¼ Vanilleschote

### Zubereitung

Die Speisestärke mit kaltem Leitungswasser verrühren. Den Rauch-Whisky in einem Topf aufkochen und mit der Speisestärke das Destillat leicht abbinden. Nun die Vanilleschote hinzufügen und abkühlen lassen. Die Brombeeren werden in den Fond eingelegt und für einen Tag darin mariniert.