



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.