

Apfel, Radieschen und Gin

Für zwei Personen

Für den Apfelsud:

6 saftige süßsaure Äpfel	50 g Radieschenblätter	500 ml Apfelsaft
300 ml Mineralwasser mit Sprudel	80 ml Gin	1 Msp. Xanthan
Puderzucker		

Für den Apfelsud:

Die Äpfel waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Die Radieschenblätter waschen, trockentupfen und ohne Stiel ebenfalls klein schneiden. Apfelstücke und Radieschenblätter in einen Standmixer geben. Apfelsaft, Puderzucker und Mineralwasser hinzu gießen und alles möglichst fein pürieren. Gin hinzugeben und erneut mixen. Den Sud durch ein feines Sieb passieren.

Xanthan mit etwas Wasser glattrühren. Den Sud je nach Süße der Äpfel und Geschmack mit Puderzucker nachsüßen und mit etwas Xanthan abbinden und mit einem Pürierstab mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 11. April 2019