

Gin Tonic Granité mit Gurken-Streifen auf Gin-Schaum

Für 4 Personen

200 ml Wasser	100 g Zucker	150 ml Gin, London Dry
200 ml Tonic Water, Dry	200 ml Tonic Water	1 Bio-Zitrone
1 Salatgurke	1 EL Apfelessig	2 Rosmarinzweige
50 g Frischkäse, Doppelrahm	50 g Crème-fraîche	30 ml Milch
Salz		

Wer kein Vakuumiergerät hat, sollte die marinierten Gurkenstifte 1-2 Tage im Voraus zubereiten.

Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

100 ml Gin und die beiden Tonic Water in eine Schüssel geben und verrühren.

Zuckerwasser hinzugeben und umrühren.

Mit dem Abrieb einer Biozitrone abschmecken und die Flüssigkeit auf ein Backblech gießen. Ca. 2 Stunden einfrieren.

Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in 5 cm lange Streifen schneiden.

Gurkenstreifen marinieren. Dies geht besonders schnell in einem vakuumierten Plastikbeutel.

Dafür die Gurkenstücke mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Apfelessig und einem Rosmarinweig in den Vakuumierbeutel geben und vakuumieren.

Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.

Alternative ohne Vakuumiergerät: Gurkenstreifen mit den gleichen Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Für den Gin-Schaum: Frischkäse, Crème fraîche, 50 ml Gin, Milch, Zitronensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

Die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnespender geben, den Behälter verschließen, und gut schütteln. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Wer keinen Sahnespender hat, die Creme mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen.

Marinierte Gurkenstreifen in der Mitte eines Desserttellers anrichten, Gin Schaum aufsprühen. Zuletzt das Gin Tonic Granité daraufsetzen.

Mit Rosmarinzweigen und Zitronenabrieb garnieren.

Björn Freitag am 25. Dezember 2021