



Joy of Spring

Puré de fresa PONTHIER	4cl
Ginebra FIELDFARE	4cl
Oporto blanco	4cl
Licor de granada	0,5cl
Licor de açai	0,5cl
Jarabe de agave y cardamomo	1cl
Esencia de tomillo	0,3cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: tomillo fresco

Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar energicamente y filtrar con un colador barman en un vaso doble Old Fashioned con un bloque de hielo tallado según el tamaño del vaso. Decorar con 2 ramitas de tomillo fresco.

Los consejos del barman

Jarabe de agave y cardamomo: disponer 5 vainas de cardamomo aplastadas en una cacerola con 18cl de agua. Llevar a ebullición y, después, retirar del fuego. Dejar reposar y enfriar. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua de cardamomo.

Esencia de tomillo: incorporar 3g de tomillo fresco en 12cl de vodka. Cocer al vacío a 60°C durante 1h30 o colocar en una botella bien hermética y dejarla un ciclo en el lavavajillas.

Erdbeerpüree PONTHIER	4cl
Gin FIELDFAIRE	4cl
Weißer Portwein	4cl
Granatapfellok	0,5cl
Acai-Beerenlikör	0,5cl
Agavensirup mit Kardamom	1cl
Thymian Essenz	0,3cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Dekoration : frischer Thymian

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein doppeltes Old Fashioned Glas gießen, das vorab mit einem, der Glasform entsprechenden Eisblock versehen wurde. Mit 2 Ästchen frischen Thymian dekorieren.

Tipps des Barmanns

Agavensirup mit Kardamom: 5 zerstoßene Kapseln Kardamom in einen Topf mit 18cl Wasser geben. Aufkochen und vom Feuer nehmen. Erkalten und ruhen lassen. 120g Agavensirup mit 6cl Kardamomwasser mischen.

Thymian Essenz: 3g frischen Thymian in 12cl Wodka geben. Bei 60°C 1:30 Std. Vakuumgaren oder in eine gut verschließbare Flasche geben und für einen Spülgang in den Geschirrspüler legen.