

CHAMPAGNE FOR THE ADVOCAT

6 cl

Cocchi Americano, infundiert mit Avocado

5 cl

Moët & Chandon Brut Champagner

5 cl

Thomas Henry Sodawasser

2 dashes

Peeychaud's Bitters

Garnitur:

Eisgekühlter Avocadostein aus dem Tiefkühler (fungiert als Eiskugel)

Zubereitung:

Avocadostein in das Weinglas legen und die restlichen Zutaten dazugeben. Vorsichtig verrühren.

Glas: Weinglas

Cocchi-American-Infusion mit Avocado:

2 Avocadofrüchte aufschneiden und entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und klein schneiden. 1 l Cocchi Americano gemeinsam mit dem Fruchtfleisch in einem Sous-vide-Beutel geben und bei 55 Grad 2 Stunden sous-vide garen. Filtern, kalt stellen und abfüllen.



CIRCLE

BY CIHAN ANDOĞLU