Getränke

Gurkenaperitif Variationen mit Kürbiskernöl

Getränk
Rezeptart

10 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 2 Portionen

Wermut-Ansatz als Basis:
500 ml Wermut (z.B. Martini extra dry)
1 Vanilleschote
6-7 Kapseln Kardamom

Verjus-Hopper:
Verjus-Drink„Silva“
Eiswürfel
Gurkenstreifen
Kernölkaviar „Caviaroli“
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Tellycherry Pfeffer gemahlen (alternativ Schwarzer Pfeffer)

Gurken-Planscher:
6 cl Wermut-Ansatz
0,5 cl Blue Caraçao Barsirup
Eiswürfel oder Crushed Ice
Gurkenstreifen
Kernölkaviar „Caviaroli“
Verjus-Drink „Silva“
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Steirisches Melonen-Busserl:
6 cl Wermut-Ansatz
0,5 cl Wassermelonen-Barsirup
Crushed Ice
2 Gurkenscheiben
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Wermut-Ansatz: Vanilleschote aufschneiden, Kardamomkapseln aufbrechen, wobei Samen und Kapseln verwendet werden. Gewürze in eine verschließbare Glasflasche geben und mit Wermut auffüllen. Gut verschlossen bei Raumtemperatur mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Verjus-Hopper:
Mit einem Sparschäler dünne Streifen von einer Feldgurke abtrennen. In ein Weißweinglas Eis und Gurkenstreifen schichten, dazwischen etwas Kernölkaviar verteilen, mit Verjus-Drink aufgießen, mit ein paar Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Pfeffer verfeinern.

Gurken-Planscher:
Mit einem Sparschäler dünne Streifen von einer Feldgurke abtrennen. Wermut-Ansatz mit Barsirup gut verrühren. In zwei kleine Bargläser Eis und Gurkenstreifen schichten und Cocktail auf beide Gläser aufteilen. Etwas Kernölkaviar zugeben, nach Geschmack mit gekühltem Verjus-Drink aufgießen, abschließend mit ein paar Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. verfeinern.

Steirisches Melonen-Busserl:
Für das Crushed Ice Eiswürfel in einem sauberen Geschirrtuch mit dem Hammer grob zerschlagen. Wermut-Ansatz mit Barsirup gut verrühren und in zwei mit Crushed Ice befüllte kleine Cocktail-Gläser aufteilen, je eine eingeschnittene Gurkenscheibe auf den Glasrand setzen, mit etwas Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. garnieren.

Verjus-Drink und Kernölkaviar sind online erhältlich.

Alternative für den Verjus-Drink: Normalen Verjus mit einem Spritzer Limettensaft und etwas Zucker versetzen, mit Sodawasser nach Geschmack verdünnen.

Rezept von Mag. Theresia Fastian / Foto: Magazin Kochen & Küche (c) Claudia Plattner, Träumerherz Fotografie