

«Mindful Nicole»

Zutaten:

- **Guten Apfelessig**
- **1 Bio-Grapefruit**
- **Alkoholfreier «Gin»**
- **Holunderblütensirup**
- **1 Bio-Limette**
- **Zucker**
- **Japanische Sojasauce**
- **Senchatee**

Zubereitung:

Vorbereiten:

Cold Brew Sencha: 2 EL Sencha zusammen mit 250 ml Wasser in ein verschliessbares Gefäss geben, eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen (12h).

Oleo saccharum: Grapefruit gut waschen, mit scharfem Messer die Grapefruit-Zeste dünn abschneiden und mit Zucker überdecken und ein paar Stunden stehenlassen.

Holunderblüten-Shrub: 10ml Holunderblütensirup und 10ml Apfelessig, Saft einer halben Limette und eine Prise Fleur de Sel mischen.

Cocktail (für 1 Person):

40ml Senchatee

30ml Grapefruitsaft (frisch gepresst) mit einem halben Teelöffel Oleo saccharum gemischt

20ml alkoholfreier «Gin»

5 - 10ml Limetten-Holunderblüten-Shrub

2 - 3 Tropfen Sojasauce

Alles in einen Shaker mit Eis geben, schütteln und in einem Tumbler (Whiskeyglas) mit grossem Eiswürfel servieren.

Rezept: Nicole Klauss