



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# REZEPT RYUKYU GIMLET



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN (pro Drink)

---

### Limettensirup

2	Stück	Bio Limetten
225	Gramm	Zucker

Ergibt ca. 250-300ml

### Ryukyu Gimlet

6	Zentiliter	Suntory Roku Gin
2,25	Zentiliter	Hausgemachter Limettensirup
1	Zentiliter	Sake

### Dekoration

1	Stück	Limettenspirale
---	-------	-----------------



## ZUBEREITUNG

---

### Limettensirup

Mit einem Sparschäler die Schale von 2 Bio-Limetten abziehen, dabei die weiße Haut unter der Schale so weit wie möglich nicht mitschälen.

Die geschälten Limetten für die spätere Verwendung beiseitelegen. Die Schalen und 225g Zucker in einer Schüssel mischen, dabei kräftig drücken, damit sich das ätherische Öl aus den Schalen mit den Zuckerkörnern verbindet.

Mindestens 15min ruhen lassen, dann in einen Topf umfüllen. 5cl (50ml) Limettensaft auspressen, in den Topf geben und die Mischung bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen (nicht karamellisieren!) bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach Gefühl, darf gerne etwas Wasser hinzugefügt werden.

Die Limettenschalen 10min in der heißen Mischung ziehen lassen, dann abseihen und abkühlen lassen.

Im Kühlschrank aufbewahren und am besten innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

### Ryukyu Gimlet

In einem Shaker den Gin, den Sake und den Limettensirup mit Eis vermengen, Schütteln und in ein Coupe Glas abseihen. Serviert wird der Drink ohne jegliche Eissplitter/-reste. Er schmeckt aber auch sehr, wenn er über ein paar stark gefrostete Eiswürfel gegossen wird. In diesem Fall sollte man nicht zu lange schütteln, damit der Cocktail nach dem Abseihen noch verdünnt werden kann. Die Zubereitung im Rührglas eignet sich hier ebenfalls hervorragend.

Anschließend wird eine Limettenzeste zur Spirale gedreht und als Dekoration über den Glasrand gelegt.



VIEL FREUDE BEIM  
GENIESSEN!  
IHR FALK'S BAR TEAM.

*Barchef falk's Bar - Philipp Schmidt*