



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



PUMPKIN SPICE MARGARITA



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN (pro Drink)

Pumpkin Spice Margarita

4	Centiliter	1800 Añejo
3	Centiliter	Frischer Limettensaft
1,5	Centiliter	Agavendicksaft
4	Centiliter	Boiron Kürbispüree
1	Barlöffel	Kurkuma

Dekoration

1	Stück	gedörrter Kürbis Chip
---	-------	-----------------------



ZUBEREITUNG

Pumpkin Spice Margarita

Alle Zutaten zusammen mit Mundeis in einen großen Shaker – entweder einen Tin on Tin oder einen Boston Shaker – geben.

Anschließend etwa 15-25 Sekunden kräftig shaken, bis der Shaker an der Außenseite frostig beschlagen ist.

Danach wird der Cocktail in eine zuvor gekühlte Coupette oder ein großes Martiniglas abgeseiht. Ein Bar- und Feinsieb sorgt dafür, dass eine glatte Textur erreicht wird.

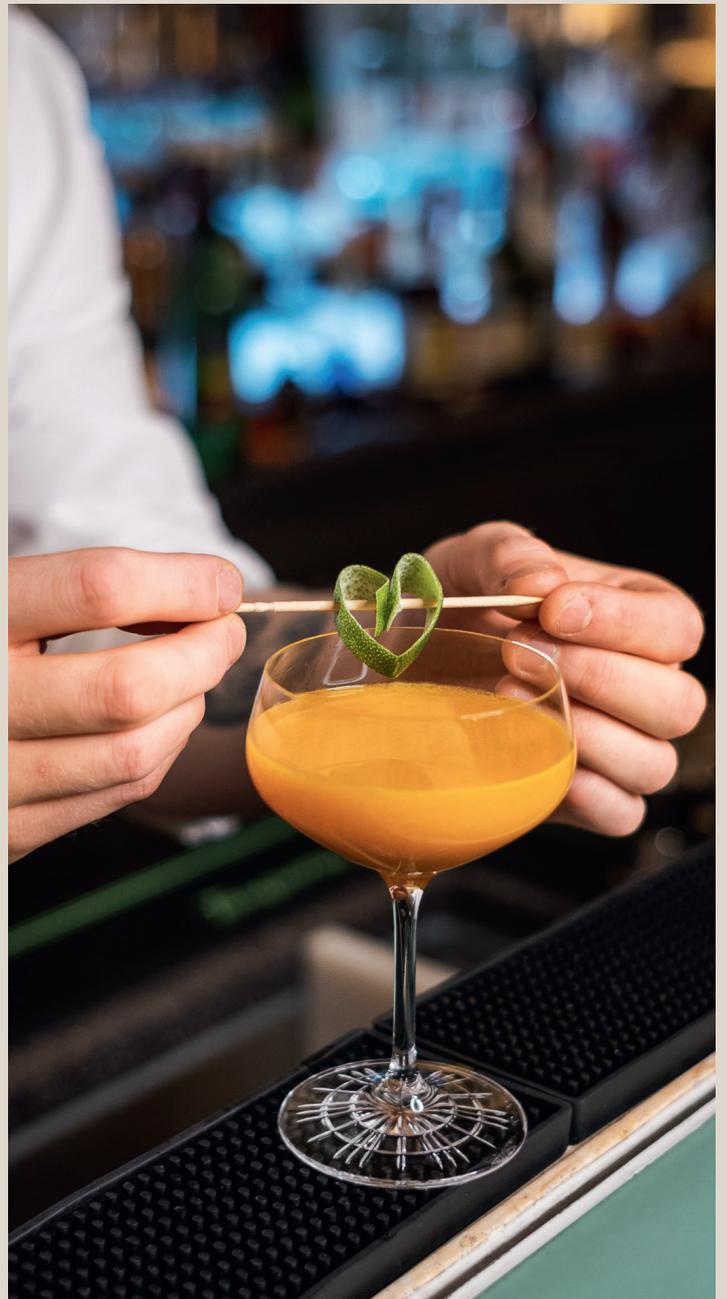


ZUTATEN (pro Drink)

Kürbispüree

1 Kürbis Hokkaido oder Butternut-Kürbis

Verschiedene Gewürze – rotes Chilli, Kurkuma, Ingwer



ZUBEREITUNG

Kürbispüree

Den Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Anschließend in einen versiegelten Vakuumbbeutel füllen und für 15-20 Minuten in siedendes Wasser legen.

Nach dem Garen wird der Kürbis aus dem Beutel entnommen und mit einem Stabmixer oder Blender fein püriert.

Um das Püree geschmacklich zu verfeinern, können Gewürze wie rotes Chili, Kurkuma oder Ingwer hinzugefügt werden.



Jonas Nössig – Demi Chef de Bar

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