

Rezept

White Mary

Ein Rezept von White Mary, am 24.01.2025

Zutaten

Longdrinkglas (30 cl)	500 g reife Cocktailtomaten
5 cl Wodka	1 BL Crème fraîche
2 Prisen Salz	1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 BL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)	Eiswürfel
Küchensieb	Standmixer
Topf	Küchentuch
Barlöffel	Barmaß
Barsieb	Rührglas

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, trocknen und 1 Tomate für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Tomaten im Mixer fein pürieren. Ein feines Sieb mit einem Küchentuch auslegen und auf einen Topf setzen. Tomatenmasse in das Sieb gießen und mindestens 1 Std. abtropfen lassen.
2. Den Wodka und die Crème fraîche im Rührglas mit dem Barlöffel gut verrühren. Vom Tomatenwasser 15 cl abmessen und mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und 8 Eiswürfeln dazugeben. Alles so lange verrühren, bis das Glas beschlägt.
3. Den Inhalt des Rührglases durch das Barsieb in das Longdrinkglas gießen. Die übrige Tomate einschneiden und an den Glasrand stecken. Den Drink sofort servieren.