



TOM-YUM COOLER

Zutaten:

- 3 cl Tamarindenwasser
- 3 cl [Riemerschmid Frucht-Sirup Zitrone-Ingwer-Lemongras](#)
- 2 dashes Fisch-Sauce
- 1 Vogelaugenchilli
- 15 cl Carbonisiertes Kokoswasser

Zubereitung:

Tamarindenpaste in heißem Wasser für drei Minuten einweichen. In der Zwischenzeit eine frische Kokosnuss öffnen und eine entkernte Vogelaugenchilli leicht in der Kokosnuss muddeln und eine Minute ziehen lassen. Kokos-Chili Wasser in den Siphon umschütten und carbonisieren. Kokosfleisch in der Kokosnuss lösen und drinnen lassen. Tamarindenwasser, Fisch-Sauce und Zitrone-Ingwer-Zitronengrass Sirup nach Rezept mit viel Eis und einem kleinen Teil vom Kokoswasser in den Shaker und shaken. Shaker Inhalt doppelt in die Kokosnuss abseihen und mit carbonisiertem Kokos-Chili Wasser füllen. Mit crushed ice

auffüllen und mit Zitronengras und Chili garnieren.

Garnitur:

Zitronengras und Vogelaugenchilli.

Koko Mynnn (3.Platz - Riemerschmid Null Promille Cup 2017):

Durch den von Riemerschmid produzierten Frucht-Sirup Zitrone Ingwer Lemongras bin auf meinen Drink den „Tom Yum Cooler“ gekommen. Da schon Zitrone im Sirup vorhanden war, habe ich nach einer alternativen Säurequelle für die Limonade gesucht. Ich bin auf die in Thailand heimische Tamarinde gekommen und das Nationalgericht „Tom Yum“, das ich in verschiedensten lokalen Varianten gekostet habe und nun meine eigene Interpretation als Limonade beim Null Promille Cup präsentiert habe. Es war mir eine große Freude meine Bartender Kollegen und die Jury meine Heimat, durch die inszenierte Backpacker-reise, nahezubringen und meine homemade lemonade zu servieren. Cheers!