

## Gurkenaperitif Variationen mit Kürbiskernöl



**Getränk**  
Rezeptart



**10 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 2 Portionen

Wermut-Ansatz als Basis:  
500 ml Wermut (z.B. Martini extra dry)  
1 Vanilleschote  
6-7 Kapseln Kardamom

#### Verjus-Hopper:

Verjus-Drink „Silva“  
Eiswürfel  
Gurkenstreifen  
Kernölkaviar „Caviaroli“  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Tellycherry Pfeffer gemahlen (alternativ  
Schwarzer Pfeffer)

#### Gurken-Planscher:

6 cl Wermut-Ansatz  
0,5 cl Blue Caraçao Barsirup  
Eiswürfel oder Crushed Ice  
Gurkenstreifen  
Kernölkaviar „Caviaroli“  
Verjus-Drink „Silva“  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

#### Steirisches Melonen-Busserl:

6 cl Wermut-Ansatz  
0,5 cl Wassermelonen-Barsirup  
Crushed Ice  
2 Gurkenscheiben  
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### Zubereitung

Wermut-Ansatz: Vanilleschote aufschneiden, Kardamomkapseln aufbrechen, wobei Samen und Kapseln verwendet werden. Gewürze in eine verschließbare Glasflasche geben und mit Wermut auffüllen. Gut verschlossen bei Raumtemperatur mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

#### Verjus-Hopper:

Mit einem Sparschäler dünne Streifen von einer Feldgurke abtrennen. In ein Weißweinglas Eis und Gurkenstreifen schichten, dazwischen etwas Kernölkaviar verteilen, mit Verjus-Drink aufgießen, mit ein paar Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Pfeffer verfeinern.

#### Gurken-Planscher:

Mit einem Sparschäler dünne Streifen von einer Feldgurke abtrennen. Wermut-Ansatz mit Barsirup gut verrühren. In zwei kleine Bargläser Eis und Gurkenstreifen schichten und Cocktail auf beide Gläser aufteilen. Etwas Kernölkaviar zugeben, nach Geschmack mit gekühltem Verjus-Drink aufgießen, abschließend mit ein paar Tropfen Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. verfeinern.

#### Steirisches Melonen-Busserl:

Für das Crushed Ice Eiswürfel in einem sauberen Geschirrtuch mit dem Hammer grob zerschlagen. Wermut-Ansatz mit Barsirup gut verrühren und in zwei mit Crushed Ice befüllte kleine Cocktail-Gläser aufteilen, je eine eingeschnittene Gurkenscheibe auf den Glasrand setzen, mit etwas Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. garnieren.

Verjus-Drink und Kernölkaviar sind online erhältlich.

**Alternative für den Verjus-Drink:** Normalen Verjus mit einem Spritzer Limettensaft und etwas Zucker versetzen, mit Sodawasser nach Geschmack verdünnen.

**Rezept von Mag. Theresia Fastian / Foto: Magazin Kochen & Küche (c) Claudia Plattner, Träumerherz Fotografie**