

Apéro chaud mit Zimt-Mütze

Für zwei Personen

Für den Apéro chaud:

1 Orange, Abrieb, Saft	125 ml trockener Weißwein	125 ml Prosecco
20 ml Mandellikör	100 ml Bitter Aperitivo	100 ml naturtrüber Apfelsaft
2 Nelken	4 Sternanis	1 Zimtstange
1 EL Zucker		

Für die Zimt-Mütze:

100 ml Sahne	1 TL gemahl. Zimt
--------------	-------------------

Für den Apéro chaud:

Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Abrieb gemeinsam mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Zusammen mit Nelken, Sternanis und Zimtstange aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Orange schälen, dann die Filets herausschneiden. Die restliche Orange in den Topf mit dem Apfelsaft auspressen. Hitze reduzieren und den Sud 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Weißwein, Prosecco und Mandellikör dazugeben. Erst zum Schluss mit Bitter Aperitivo auffüllen. Apéro chaud durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und bis zum Servieren warmhalten, aber nicht kochen lassen. Auf zwei mit Orangenfilets gefüllte Gläser verteilen.

Für die Zimt-Mütze:

Schlagsahne an-, aber nicht steif schlagen. Über einen Löffelrücken auf das Getränk gießen, sodass zwei Schichten entstehen. Anschließend mit gemahlenem Zimt abstäuben.

Mario Kotaska am 29. November 2023