

60-Second Cocktails

Jede und jeder kann großartige Drinks zubereiten!
Und mit etwas cleverer Vorbereitung dauert das nicht länger als es braucht,
um eine Flasche Wein aus dem Keller zu holen und einzuschenken.
Dieses Buch enthält 60 Cocktail Rezepte für hervorragende Originale
und neu interpretierte Klassiker – alle in einer Minute gemixt.



No Shake, Sherlock

Los geht's mit 20 Cocktails
für alle Tage, die kaum
Vorbereitung, Zubehör
oder irgendetwas
anderes brauchen als ein
paar Zutaten aus dem
Vorratsschrank.



Shake It Up

Es folgt eine Auswahl von
20 Drinks, die geschüttelt
oder gerührt werden, oder
vielleicht etwas Equipment
oder eine weitere Zutat
erfordern.



Magnificent Mixes

Zum Schluss kommen
20 Cocktails, die ein paar
besondere Zutaten und ein
wenig mehr Vorbereitung
benötigen, um ihre
raffinierten Aromen voll
auszuspielen.

Von Joel Harrison und Neil Ridley,
preisgekröntes Experten-Duo für Hochprozentiges
und Autoren des „Gin Atlas“



JOEL HARRISON
& NEIL RIDLEY

JOEL HARRISON & NEIL RIDLEY

60-Second Cocktails

60-Second Cocktails



Großartige
Drinks,
blitzschnell
gemixt

Joel Harrison & Neil Ridley

60-Second Cocktails

**Großartige
Drinks,
blitzschnell
gemixt**





Inhalt

4

Willkommen!

6

DIE BASISAUSSTATTUNG

10

GENIALE GLÄSER

14

DIE HAUSBAR

19

**TIPPS & TECHNIKEN
FÜR BARTENDER**

24

**SENSATIONELLE
ZUTATEN – SELBST
GEMACHT**

26

**REZEPTINDEX NACH
HAUPTSPIRITUOSE
ODER -ZUTAT**



29

**No Shake,
Sherlock**



71

**Shake
It Up**



113

**Magnificent
Mixes**

154

**REGISTER, GLOSSAR
& DANKSAGUNG**

Willkommen!

Dass Sie dieses Buch gekauft haben und nun einige der Cocktails darin ausprobieren wollen, freut uns sehr! Köstliche Drinks zu Hause zu mixen ist nämlich keine

Herkulesaufgabe. Wir sind der festen Überzeugung, dass jede und jeder großartige Cocktails zubereiten kann, und das überall, mit minimalem Aufwand und ohne besonderes Equipment oder Spezialwissen. Wir hoffen, Ihnen mit unseren einfachen Anleitungen dabei helfen zu können, noch mehr Spaß am Genuss zu haben, neue Techniken zu lernen und vor allem fantastische Cocktails zu mixen, um sie mit Ihren Freunden zu genießen.

Zur Benutzung dieses Buchs

Spaß und neue Geschmackserlebnisse, darum geht es in *60-Second Cocktails*. Mit ein wenig Übung und Vorbereitung kann jeder einen tollen Drink in der gleichen Zeit mixen, die man braucht, um eine Flasche Wein auszuwählen, zu öffnen und einzugießen. Auf den folgenden Seiten finden Sie 60 unterschiedliche Cocktails, die teilweise nach Originalrezepten zubereitet werden, teilweise aber auch köstliche Abwandlungen von bekannten Klassikern sind. Wir haben unsere Cocktails in drei Gruppen eingeteilt, die sich nach Komplexität und Stil unterscheiden:

KAPITEL 1: NO SHAKE, SHERLOCK

Los geht's mit 20 Cocktails für alle Tage, die nicht viel Vorbereitung, Zubehör oder irgend etwas anderes brauchen als ein paar zentrale Zutaten, die Sie ohnehin vorrätig haben sollten – eine Liste dessen, was wir dafür empfehlen, finden Sie auf den Seiten 14 – 18.

KAPITEL 2: SHAKE IT UP

Es folgt eine Auswahl von 20 Drinks, die geschüttelt oder gerührt werden oder für die vielleicht noch ein zusätzliches Tool oder eine weitere Zutat gebraucht werden.

KAPITEL 3: MAGNIFICENT MIXES

Zum Schluss kommen 20 Cocktails, die ein paar besondere Zutaten und ein wenig mehr Vorbereitung benötigen, um ihre raffinierten Aromen und ihre Komplexität voll auszuspielen.

Alle Cocktailrezepte ergeben einen Drink für eine Person, sofern nicht anders angegeben. Und bei jedem Cocktailrezept finden Sie zudem folgende Angaben ...

NAME & BESCHREIBUNG

Cocktails haben Namen – wie Kinder und Autos. So auch bei uns, zusammen mit einer kurzen Beschreibung, um etwas Leben ins Glas zu bekommen.

ZUTATENLISTE

Die einzelnen Komponenten des Drinks, die Sie vorher besorgen und vorbereiten müssen. Alle Flaschen sollten bereits geöffnet und die Säfte frisch gepresst sein!

GLAS

Für die Wahl des Glases gibt es keine festen Regeln. Probieren Sie verschiedene Formen und Größen aus und stellen Sie das jeweilige Glas vorher kalt – mehr dazu auf Seite 13.

GARNITUR

Die meisten Drinks brauchen eine Garnitur, die großartig aussieht/duftet/schmeckt. Bereiten Sie sie am besten im Voraus vor – ein paar Tipps und Tricks stehen ab Seite 21.

EQUIPMENT

Nichts, was Ihnen Kopfbrechen bereiten muss! Sie brauchen etwas, um die Zutaten abzumessen, etwas zum Mixen – meist einen Cocktailshaker – und ein Barsieb.

EIS

Das gibt's in verschiedenen Formen, von kleinen und großen Würfeln bis zu Crushed Ice. Welches und wie genau es verwendet wird, sagen wir Ihnen unter dieser Überschrift.

ZUBEREITUNG

Eine kurze Beschreibung, wie man den Drink am besten mixt.

OHNE ALKOHOL ODER ALKOHOLARM

Lieber ein paar Umdrehungen weniger oder gar kein Alkohol? Am Ende jedes Kapitels stehen einige alkoholfreie oder alkoholfreie Rezepte.

GLEICH EIN PAAR MEHR

In einigen wenigen Fällen ist es praktisch, einen Drink in größerer Menge im Voraus zuzubereiten – vor allem, wenn Sie Gäste erwarten.

**EINFACH & ERFRISCHEND****SÜSS & FRUCHTIG****FEIER/PARTY-STARTER****EINFACH/ALLTAGSDRINK****KOMPLEX & REICHHALTIG****WÜRZIG & TROCKEN****WÄRMEND/VERWÖHNEND****SCHICK/RAFFINIERT****AROMAGRUPPEN**

Wir haben versucht, jeden Drink in eine Aromagruppe einzuordnen. Das kann hilfreich sein, wenn man eine Gästerunde plant oder entscheiden möchte, mit welchen Speisen man die Drinks kombinieren könnte.

MÖGLICHER ANLASS

Manche Cocktails sind echte Knaller, die das Wochenende einläuten, andere simple Drinks, die Sie jederzeit genießen können. Andere besitzen den gewissen „Wow-Faktor“, mit dem Sie als Gastgeber glänzen werden, oder sind perfekt für einen schönen Abend zu zweit.

Die Basisausstattung

Tools, die Sie brauchen, und alles, was improvisiert werden kann

Hinter dem Tresen jeder anständigen Cocktailbar stehen zahlreiche Gerätschaften, mit denen die Barleute ihre Drinks – hoffentlich – perfekt mixen. Für uns Normaltrinker sind diese ganzen Mixgefäße, Stößel, Messbecher, Shaker und so weiter, die da aufgereiht sind, immer sofort gespült werden und dann für den nächsten Drink bereitstehen, meist ein Buch mit sieben Siegeln. Und wenn man den Barkeepern bei ihrer hochkomplexen und doch lässig von der Hand gehenden Arbeit zusieht, erinnert das an einen Boxenstopp in der Formel 1.

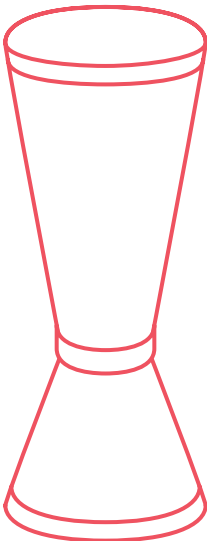
Auf ein paar Dinge sollten Sie auch zu Hause nicht verzichten, wenn Sie großartige Cocktails mixen wollen. Den großen Mixology-Koffer brauchen Sie jedoch nicht, zumal man sich in vielen Fällen mit intelligenten Alternativen behelfen kann und trotzdem zu tollen Ergebnissen kommt.

BARMASS

Dies ist das wichtigste Werkzeug in Ihrem Cocktail-Set, mit dem Sie jedwede Flüssigkeit für Ihren Drink abmessen sollten. Warum? Weil es bei Cocktails in allererster Linie um Ausgewogenheit geht; sie macht den schmalen Grat zwischen einem guten und einem großartigen Drink aus.

In den meisten Bars wird dafür ein sogenannter Jigger verwendet, der wie eine metallene Sanduhr aussieht, meist mit einem größeren Maß für 50ml Flüssigkeit und einem kleineren für 25ml. Cocktailbücher geben die Menge häufig in Millilitern (ml) an, wir aber verwenden ganz einfach „Teile“: 1 Teil entspricht 25ml.

Es reicht also ein kleines Gefäß, mit dem Sie die Flüssigkeitsmenge gleichmäßig abmessen können. Ein handelsübliches Schnapsglas z. B. hat meist einen Eichstrich, der 2cl (20ml) anzeigt; randvoll fasst es etwa 2,5cl (25ml). Eierbecher sind meist doppelt so groß. Wenn also 2 Teile Wodka und 1 Teil Espresso im Rezept stehen, entspricht das 1 Eierbecher (2 Schnapsgläsern) Wodka und 1/2 Eierbecher (1 Schnapsglas) Espresso. Einfach, oder?



**1 TEIL
=
25ML**

**COCKTAILSHAKER**

Zum Mixen ein wichtiges Werkzeug, aber auch nicht völlig unentbehrlich, wie die erste Gruppe unserer Cocktailrezepte zeigt. Cocktailshaker gibt es im Wesentlichen in zwei Ausführungen:

BOSTON SHAKER

Er besteht aus zwei Bechern, einem aus Glas und einem aus Metall. Einer ist etwas größer, damit die Becher perfekt ineinanderpassen. Für diesen Shaker braucht man zusätzlich ein Barsieb (siehe unten).

COBBLER SHAKER

Dieser dreiteilige Shaker, meist vollständig aus Metall,

besteht aus einem großen Becher für die Zutaten, einem Aufsatz mit integriertem Sieb und einer Verschlusskappe, die oft auch als Messbecher für 1 Teil Flüssigkeit dient (siehe Seite 6).

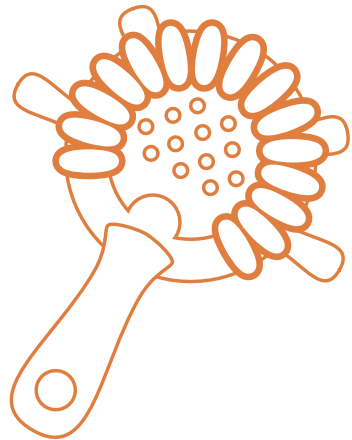
Was aber tun, wenn man zum Beispiel bei einem Freund einen Cocktail mixen will, der keinen Shaker hat? Wir haben schon einen tollen Sour in einem Schraubglas geschüttelt und einen Espresso Martini in einer Plastik-Trinkflasche zubereitet! Ihr Alternativ-Shaker sollte nur nicht allzu zerbrechlich und natürlich wasserdicht verschließbar sein.

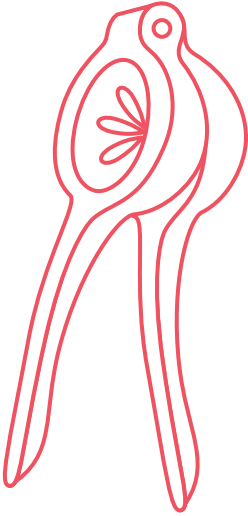
BARSIEB

Fast alle Cocktails, die in einem Shaker oder einem Rührglas (siehe Seite 8) zubereitet werden, müssen abgeseiht werden, um sie vom Eis und anderen Zutaten zu trennen, die den Geschmack im Servierglas beeinträchtigen können. Ein dreiteiliger Cobbler Shaker hat den Vorteil eines integrierten Siebs; bei der Verwendung eines Boston Shakers oder wenn Sie den Drink aus einem Rührglas abseihen, brauchen Sie ein Barsieb, auch Hawthorne

Strainer genannt. Es wird beim Eingießen des Cocktails über den Becher des Shakers oder das Rührglas gelegt.

Manche Drinks werden doppelt abgeseiht, was man auch Fine Straining nennt. Nach dem Abseihen durch das Barsieb werden sie noch einmal durch ein feines Sieb gegossen, beispielsweise durch ein Teesieb. Und wenn Sie etwas anderes verwenden als einen Cocktailshaker? Nehmen Sie einfach ein normales feines Küchensieb oder ein großes Teesieb.





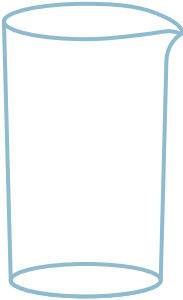
ZITRUSPRESSE

Irgendeine Art von Zitruspresse oder Entsafter haben Sie bestimmt schon zu Hause. Wenn nicht, empfehlen wir eine Handsaftpresse, die den schönen Namen Mexican Elbow trägt. Man legt eine halbierte Zitrusfrucht in den „Ellbogen“, klappt den Hebel um, drückt kräftig – und schon fließt der köstliche Saft direkt ins Glas. Es ist nur ein häufiger Fehler zu vermeiden: Verwenden Sie das Ding nicht falsch herum. Die Fruchthalf-

te im Mexican Elbow muss mit der Schnittfläche nach unten liegen, den Sieblöchern zugewandt. Beim Auspressen wird die Frucht umgestülpt und gibt all ihren Saft frei.

Für größere Mengen ist ein elektrischer Entsafter praktisch. Lassen Sie sich in diesem Fall ruhig von ein bisschen Technik helfen!

Wird in einem Rezept ein „Squeeze“ Zitrusafts verlangt, drücken Sie ein Achtel der Frucht einfach mit der Hand über dem Drink aus.



RÜHRGLAS

Darin wird ein Drink mit Eis verrührt, was ihn gleichzeitig verdünnt. Ein spezielles Glas oder einen bestimmten Becher brauchen Sie dafür nicht – tatsächlich arbeitet man in zwei der besten Bars der Welt, Swift in London und Little Red Door in Paris, mit simplen kleinen Vorratsbehältern aus Edelstahl von einem

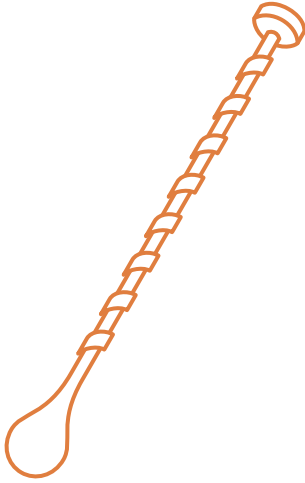


BARSTÖSSEL (MUDDLER)

Ein größerer Holzstab mit abgerundetem Ende, der ein bisschen wie ein Nudel-Rollholz aussieht. Man zerstößt damit Zutaten wie frische Kräuter oder Zitrusfrüchte, um ihre Aromen vor dem Mixen und/oder Schütteln freizusetzen. Das geht alternativ auch mit dem Ende

eines kleinen Teigrollers, wenn er in den Shaker oder das Rührglas passt.

bekannten schwedischen Einrichtungshaus. Was die dürfen, dürfen Sie auch!

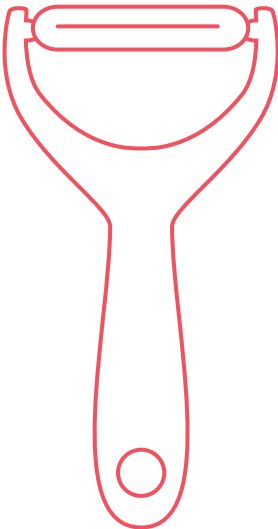
**BARLÖFFEL**

Wie der Name schon sagt, ein kleiner Löffel, der zum Umrühren von Cocktails dient. Er hat einen langen Stiel, um bis zum Glasboden zu reichen, wo sich die schwereren Zutaten absetzen. Das Umrühren verleiht dem Drink eine bessere Konsistenz. Der Löffel selbst fasst etwa 5 ml (1 TL) und eignet sich deshalb ideal zum präzisen Abmessen kleiner

Mengen der aromatischen Zutaten, die man für die perfekte Balance im Drink braucht. Viele Barlöffel haben einen spiralig gedrehten Stiel, um den man einen schmalen Streifen Zitruschale wickeln kann, was eine prachtvolle Garnitur ergibt (siehe Seite 22).

SPARSCHÄLER

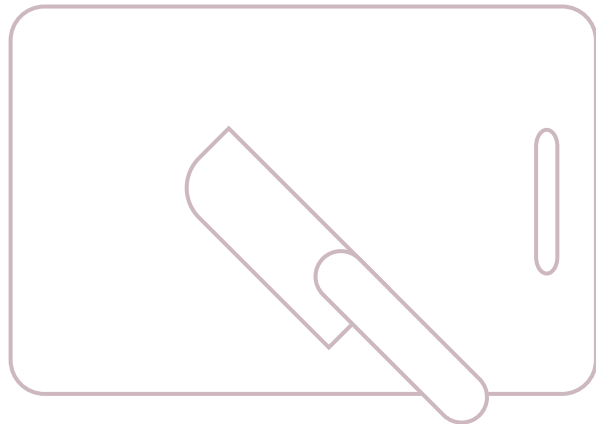
Viele Cocktails brauchen als Garnitur einen schmalen Streifen Zitruschale. Den schneiden Sie mit einem Sparschäler von der äußeren Schale der Frucht ab (siehe Seite 22).

**MESSER & SCHNEIDBRETT**

Um Zitrusfrüchte zum Auspressen zu halbieren oder um Garnituren klein zu schneiden (siehe Seite 22), benötigen Sie ein gutes, scharfes Messer (aber Vorsicht damit!) sowie ein robustes, rutschfestes Schneidbrett.

... UND FREUNDE

Das wichtigste Cocktailzubehör sind Freunde. Okay, sie sind nicht zwingend notwendig (hier und da brauchen wir im Leben ein bisschen Trost und einen Whisky Sour), aber gemeinsam zu trinken ist fast immer besser als allein.



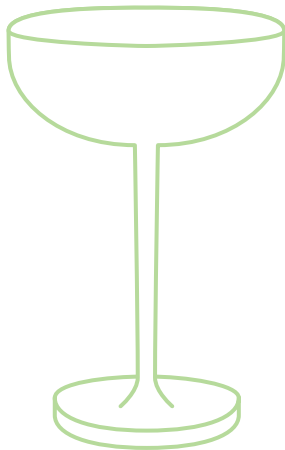
Geniale Gläser

Das richtige Glas bringt Ihre Drinks zum Klingen!

„Das Auge isst mit“ – das mag Leuten, denen es nur um Geschmack geht, egal sein. Unserer Meinung nach besteht jedoch überhaupt kein Zweifel daran, dass die Präsentation eines Drinks entscheidend dazu beitragen kann, ob wir ihn mögen oder nicht. Natürlich können Sie einen brillant gemixten Old Fashioned in einer alten Kaffeetasse servieren, die sie vor ewigen Zeiten mal von Ihrer Oma zu Weihnachten bekommen haben, nur weil sie gerade zur Hand ist. Doch das spiegelt sicherlich nicht die Sorgfalt und Liebe zum Detail wider, die Sie bei der Zubereitung des Inhalts aufgewendet haben.

Das heißt nicht, dass Sie sich jetzt um mundgeblasenes venezianisches Kristall bemühen müssen. Aber einmal Ihre Gläserammlung zu inspizieren und Lücken aufzufüllen lohnt sich bestimmt. Vielleicht müssen Sie ja auch nur ein paar schöne Stücke vom Dachboden entstauben.

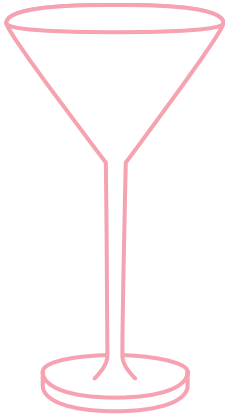
Gläser eignen sich übrigens auch dazu, Ihren Drinks eine persönliche Note zu verleihen. Einige unserer besten Gläser sind aus zweiter Hand, gefunden in Secondhandläden, auf Flohmärkten und in Antiquitätengeschäften. Mit solchen Vintage- oder Retro-Gläsern verfügen Sie vielleicht nicht über ein einheitliches Gläserset, aber wenn das Gesprächsthema des Abends sich darum dreht, wie toll die Drinks aussehen (und schmecken), juckt das doch niemanden!



DIE KLASSISCHE COCKTAILSCHALE

Man sieht sie oft in Filmen mit Art-déco-Touch, die in den 1920er-Jahren spielen – die Cocktailschale, auch Coupette genannt, ist die Verkörperung von raffinierter Eleganz. Manche verbinden sie auch mit Champagner (dazu gleich mehr), aber ihre flache und doch üppige Rundung und ihr schlanker Stiel verleihen jedem geschüttelten, gerührten und abgeseihten Cocktail wie Martini, Manhattan, Daiquiri, Gibson

oder Gimlet ein ganz und gar zeitloses Flair von Genuss und Raffinesse. Coupettes sind heute fast überall erhältlich, und viele Hersteller bieten dabei auch hervorragend für die Spülmaschine geeignete Versionen. Achten Sie beim Kauf der Cocktailschalen auf den Preis, dann darf auch ruhig mal eine kaputtgehen, und auf eine mittlere Größe – Cocktails in zu großen Gläsern vermitteln immer den Eindruck, als seien sie schon halb ausgetrunken, und das macht nun wirklich keine Laune.



DAS MARTINIGLAS

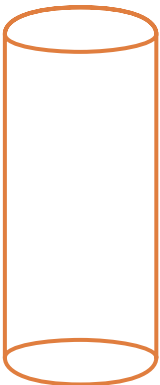
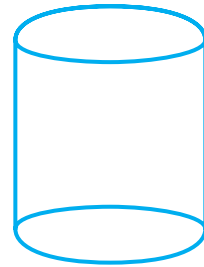
Dieses sehr beliebte Glas mit v-förmigem Kelch ähnelt der Cocktailschale ein wenig. Es ist optisch nicht ganz so anziehend wie diese, eignet sich aber auf jeden Fall sehr gut zum Servieren eines klassischen Drinks. Wie bei der Coupette kommt es auf die richtige Größe an. Ein Martini in einem großen Glas

hat zwangsläufig viel Flüssigkeit, die viel Alkohol enthält und nicht leicht kalt zu halten ist. Wir mögen am liebsten die kleineren Versionen – ideal finden wir das Nick & Nora-Cocktailglas. Es fasst etwa so viel wie ein kleines Wein-glas und ist mit seiner etwas runderen Kelchform und dem schlanken Stiel ein echter Klassiker.

DER TUMBLER

Ein Muss ist der Tumbler, auch Rocks-Glas genannt. Es gibt ihn in vielen Varianten, doch die Grundform ist immer gleich: ein niedriges Glas mit schwerem Boden, entweder gleichmäßig zylindrisch oder als geschliffenes Modell. Für einen Old Fashioned (siehe Seite 52 und 130), Negroni

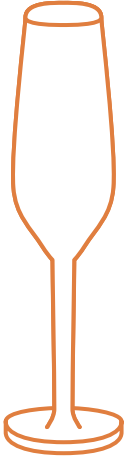
(siehe Seite 48) und andere Short Drinks, die „on the rocks“, also auf Eiswürfeln serviert werden, ist es perfekt. Tumbler mit geraden Seiten eignen sich für einen großen Eisklotz, andere, die leicht schräg zulaufen, verlangen nach kleineren Eiswürfeln, die aber schneller schmelzen und den Drink rascher verdünnen.



DAS HIGHBALL-GLAS

Das Glas für Longdrinks mit Kohlensäure. Alle Drinks mit Soda oder einem anderen Mixer (siehe Seite 17) machen sich hervorragend in ihm. Highball-Gläser haben in der Regel einen kleineren Durchmesser als Tumbler und eignen sich also weniger für große Eisklötze. Bis obenhin mit kleineren Eiswürfeln, einer Garnitur und einem

Trinkhalm bestückt, präsentieren sie sich aber wunderbar ansprechend und sommerlich.

**DAS CHAMPAGNERGLAS**

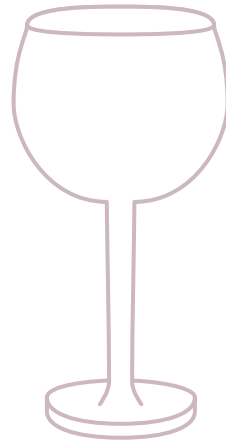
Oft auch Champagnerflöte oder nur Flöte genannt, hat dieses Glas die Coupette als Standardgefäß für Schaumwein abgelöst (für einen mehrstufigen Champagner-Turm, wie man ihn in alten Filmen sieht, eignen sich aber nur Coupettes). Mit ihrer hohen, schmalen Form, dem langen Stiel und dem kleinen Fuß ist die Flöte das perfekte

Glas für jeden Aperitif-Cocktail und für leichtere, eher festliche Drinks. Auch hier raten wir wieder zu mittelhohen, nicht zu fragilen Modellen. Der Drink bleibt darin länger frisch und kann durch kurzes Umrühren auch noch mal zum Sprudeln gebracht werden, ohne dass die Gefahr besteht, das Glas zu zerbrechen.

DAS BALLON- ODER COPA-GLAS

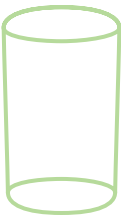
Bei Gin-Trinkern weltweit ist der Gin-&-Tonic-Ballon, wie die Copa auch genannt wird, neuerdings sehr populär. Diese Gläser sind vor etwa zehn Jahren in Spanien aufgekommen, als die heutige Begeisterung für Gin Fahrt aufnahm und die Bartender begannen, nach neuen, aufregenden Möglichkeiten zu suchen, ihre Gin & Tonics zu präsentieren.

Die Copa bot Raum für jede Menge Eiswürfel, reichlich Tonic Water und das eine oder andere Gin-Botanical zusätzlich zur traditionellen Garnitur. Das Ballonglas ist prima für Spritz und Selters, hat aber ein großes Volumen und muss für ein ansprechendes Aussehen deswegen mit viel Eis gefüllt werden. Alternativ können Sie problemlos auch ein großes Weinglas mit weitem Rand verwenden.

**DAS SHOTGLAS**

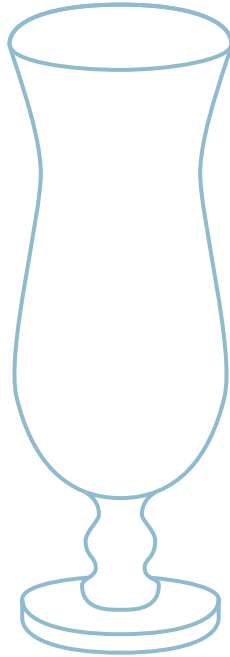
Auch wenn Sie nicht gerne „Kurze“ kippen, kann Ihnen das kleine Schnapsglas gute Dienste leisten, nämlich als Barmaß beim Mixen. Ein handelsüblicher Stamper fasst, wie bereits gesagt, etwa 1 Teil Flüssigkeit nach den Mengen-

angaben unserer Rezepte. Bei Shotgläsern für Doppelte sind es 2 Teile – die perfekte Alternative zum Jigger. Hier und da dient es auch als Sidekick zu einem anderen Glas, etwa bei einigen Martini-Varianten, zu denen ein Prosecco separat im Shotglas serviert wird.



ANDERE TRINKGEFÄSSE

Wenn schließlich die wichtigsten Gläser in Ihrem Schrank stehen, sollten Sie in Erwägung ziehen, sich noch ein paar besondere Stücke anzuschaffen. Vor allem für Themencocktails oder Drinks mit einer besonderen Zutat können ausgefallene Trinkgefäße richtig Eindruck schinden. Wir haben uns diesbezüglich in einigen unserer Rezepte etwas einfallen lassen: eine Porzellan-Teetasse mit Untertasse, ein Kaffeebecher, ein Hurricane-Glas (eine Kreuzung aus Balloon-, Highball- und großem Weinglas, ideal für PUNCHES und Drinks auf Rumbasis), ein Campingbecher aus Metall (fürs Outdoor-Feeling zu Hause oder umgekehrt) und vom Dachboden ein alter Edelstahlpokal, den wir mal in einem Trödeladen in Südlondon ergattert haben.

**PROFI-TIPP**

Zwar geht es in diesem Buch ums schnelle Mixen einfacher, leckerer Drinks, doch ein wenig Vorbereitung schadet nie. Auf die Gläser bezogen bedeutet das: Kühlen Sie sie im Gefrierfach vor, bevor Sie den Drink hineingießen. Dadurch bleibt er nicht nur länger kalt, er bekommt auch einen schönen gefrosten Look, sodass man richtig Lust auf ihn kriegt. Wenn Sie sehr dünne Gläser vor-kühlen, sollten Sie aber vorsichtig sein: Ein zu schneller Temperaturwechsel kann sie springen lassen.

Die Hausbar

Basiszutaten für den Anfang

Jede hochklassige Cocktailbar schmückt sich mit einer Kulisse aus bunten Flaschen, angereichert mit einer geheimnisvollen Sammlung kleiner Gefäße in unterschiedlichen Formen, an denen beeindruckende Etiketten kleben. Manche sind sogar mit einer Pipette bestückt, um die starken Elixiere in winzigen Mengen abzumessen.

Weitere Flaschen sind vor dem Blick der Gäste verborgen, aber vom Barkeeper mit einem Griff zu erreichen. Dort, im sogenannten Speed Rack, stehen die am häufigsten verwendeten Zutaten, die Grundlage der meisten Cocktails: unter anderem Zuckersirup, Bitters und alle Standardspirituosen. Für Ihre eigene Hausbar brauchen Sie nicht unbedingt eine umfassende Sammlung aller möglichen Alkoholika – ein paar sind aber absolut unverzichtbar und bilden auch die Basis für viele Rezepte in den ersten beiden Kapiteln dieses Buches. Welche Flaschen unbedingt notwendig sind, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

Spirituosen

Für die Cocktails dieses Buchs sollten die folgenden Basisspirituosen in keiner Hausbar fehlen

WODKA

Meist farblos und fast völlig ohne Eigengeschmack, ist Wodka von allen Spirituosen die einfachste. Was nicht bedeutet, dass Drinks mit Wodka etwas fehlt. Er bringt einen kräftigen Schuss Alkohol in den Cocktail ein, weshalb wir Wodka mit mindestens 40% vol (Volumenprozent Alkohol) und höchstens 46% vol empfehlen. Achten Sie aus Gründen der

Ausgewogenheit darauf, dass Ihr Wodka nicht zu „funky“ oder geschmacksintensiv ist, sondern sauber, klar und neutral im Stil.

WHISK(EY)

Eine umfangreiche Kategorie (wenn auch nicht ganz so groß wie Rum), zu der vom extrem rauchigen Single Malt Scotch über ausladenden amerikanischen Bourbon bis zum herrlich weichen

irischen Whiskey alles gehört. In unseren Rezepten ist nach Möglichkeit der jeweils verlangte Whisk(e)y genauer angegeben:

Amerikanischer Whiskey

Alle Whiskeys aus den USA, etwa Jim Beam, Jack Daniel's, Maker's Mark oder Woodford Reserve. Es sind reichhaltige, süße Spirituosen mit kräftigem Geschmack und Aromen von frischer Vanille

und Kirschen. Einige teure Bourbons sind sehr alkoholstark und eignen sich deshalb weniger gut; um die 40 % vol ist ideal.

Irish Whiskey

Whiskey aus Irland ist leichter als amerikanischer und eher floral im Stil. Marken wie Jameson oder Bushmills sind eine gute Wahl.

Scotch Whisky

Hier unterscheiden wir zwei Arten: rauchig und nicht rauchig. Den Unterschied erkennt man sofort, denn rauchiger Scotch riecht nach Lagerfeuer oder Grillkohle. Für Cocktails eignen sich sowohl Single Malt als auch Blended Scotch – hören Sie nicht auf Leute, die sagen, Single Malt könne man nicht mixen. Man kann, und Ihr Drink wird eher noch besser damit!

GIN

Gin ist im Wesentlichen mit Wacholderbeeren und anderen Botanicals (Pflanzenzusätzen wie Gewürze, Kräuter, Wurzeln, Rinde und Früchte) aromatisierter Wodka. Die großen Ginmarken aus dem Supermarkt sind völlig in Ordnung. Es gibt sie schon so lange, weil sie gut sind! Wir raten zu einem London Dry

Gin (der Goldstandard bei der Ginproduktion) mit 40 bis 48 % vol Alkoholgehalt. Pink Gin wurde nachträglich mit Zutaten aromatisiert, die eine lebhaft rosa Färbung verursachen, etwa mit Erdbeeren oder Rhabarber. Sloe Gin ist ein Likör auf Ginbasis, leuchtend rot, süß und fruchtig, der sich ebenfalls gut in Ihrer Sammlung macht.

TEQUILA

Von allen Spirituosen gehört Tequila zu den intensivsten, mit einem unverwechselbaren Geschmack. Greifen Sie zu einem, auf dessen Etikett „100 % Agave“ steht, dann ist er sicher nicht mit anderen Zutaten verfälscht. Tequila kann leicht gefärbt sein und trägt dann die Bezeichnung Gold, *oro* oder *joven*, wir raten aber eher zu einem 100 % Agave Silver (*blanco*) Tequila oder gleich zu einem dunkleren, der als *añejo* (gereift) oder *reposado* (gelagert) etikettiert ist.

RUM

Rum hat wahrscheinlich das breiteste Aromenspektrum aller Spirituosen. Er wird aus Melasse oder Zuckerrohrsaft gebrannt und ist in weißen, gewürzten und dunklen Stilen erhältlich. Dunkler Rum kann einfach eingefärbter

weißer Rum sein; besser sind Versionen, die eine Zeit lang im Eichenfass gereift sind. Manche Spiced Rums sind sehr alkoholschwach – achten Sie darauf, dass Ihr Exemplar mindestens 35 % vol hat.

WEIN- UND OBSTBRÄNDE

Hier geht es um Destillate aus Wein oder vergorenem Fruchtsaft, die in Eichenfässern gereift werden. Berühmt sind die französischen Weinbrände Cognac und Armagnac sowie der aus Äpfeln und zum Teil auch aus Birnen gebrannte Calvados. Wenn eines unserer Rezepte nach „französischem Weinbrand“ verlangt, muss es aber nicht unbedingt Cognac oder Armagnac sein. Calvados wird immer als solcher genannt.

EMPFOHLENE AUSWAHL

- ♦ Wodka
- ♦ Amerikanischer, irischer und Scotch Whisk(e)y ohne Rauchnote
- ♦ London Dry Gin
- ♦ 100 % Agave Silver (*blanco*) Tequila
- ♦ Weißer, gereifter dunkler und Spiced Rum
 - ♦ Französischer Weinbrand

Weine, Liköre, Biere und anderer Stoff

In einer guten Hausbar sollten auch einige andere wichtige Flaschen stehen, um eine ordentliche Auswahl an Drinks zubereiten zu können

VERMOUTH

Vermouth ist gespriteter (mit Alkohol verstärkter) Wein, der mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert wurde. Je eine Flasche trockenen und süßen Vermouth sollten Sie unbedingt vorrätig haben.

SHERRY & PORT

Sherry (aus Spanien) und Port (aus Portugal) sind gespritete Weine, die es von trocken bis süß, würzig und nussig gibt. In unseren Rezepten verwenden wir verschiedene Arten, bei Sherry etwa trockenen Fino oder Manzanilla sowie reichhaltigen, nussigen Oloroso; bei Port sowohl fruchtigen Ruby als auch trockeneren, komplexeren Tawny. Im Zweifelsfall tut es aber auch irgendein Port oder Sherry, denn unsere Rezepte sind so konzipiert, dass sie mit den meisten Stilen funktionieren.

TRIPLE SEC ODER CURAÇAO

Das ist ein süßer, farbloser Likör mit Orangenaroma. Bekannte Beispiele sind Cointreau und Grand Marnier.

CHERRY BRANDY

Ein dunkler, verführerischer Kirschlikör, der einem Cocktail Farbe, Süße und Fruchtigkeit verleiht.

SCHAUMWEIN

Einige unserer Rezepte verlangen nach einem Schuss schäumender Spritzigkeit. Schaumwein wird auf der ganzen Welt erzeugt; die bekanntesten Exemplare sind Champagner (Frankreich), Prosecco (Italien) und Cava (Spanien). Entscheiden Sie selbst, welchen Sie verwenden wollen, auch wenn wir in den entsprechenden Rezepten bestimmte Vorschläge machen.

BIERE

In einigen Rezepten wird mit Bier gemixt: Ein Drink braucht ein Stout – ein dunkles Bier wie Guinness –, ein anderer ein helles Weizenbier, und für zwei wird ein fruchtiges IPA verlangt (bekommt man an der Craftbier-Theke). Diese Biere verleihen den jeweiligen Cocktails ihren unverwechselbaren Geschmack.

FRUCHTSÄFTE

Die meisten Cocktails benötigen irgendeinen Zitrus- oder Obstsaft, dessen Säure die Süße des Drinks ausgleicht. Zitronen- und Limettensaft sollten frisch gepresst sein (siehe Seite 8). Das empfiehlt sich auch für Orangensaft, doch ist hier ein guter Fertigsaft ebenfalls akzeptabel. Ananas-, Tomaten- und Apfelsaft können Sie ebenso als Fertigsaft kaufen. Passionsfrüchte werden halbiert und das Fruchtfleisch für die Verwendung in Drinks herausgelöffelt.

COCKTAIL BITTERS

Im Prinzip unverzichtbar, ähnlich wie Salz und Pfeffer in der Küche, sind Bitters beim Mixen von Cocktails. Sie sorgen für kleine, sehr intensive Geschmacksexplosionen. Es gibt sie in den verschiedensten Varianten, von Schokolade bis Chili, von Orange bis Schwarznuss. Eine Flasche Angostura Bitters (Standard, mit gelbem Verschluss) und eine derselben Firma mit Orangenaroma (orangefarbener Verschluss) sollten in keiner Hausbar fehlen. Um Bitters selbst herzustellen siehe Seite 25.

ZUCKERSIRUP

Fast jeder Cocktail braucht ein süßes Element, das oft durch Zucker in Form von Sirup zugefügt wird. Zuckersirup ist (auch unter dem Namen Läuterzucker) in vielen Supermärkten erhältlich, man kann ihn aber auch ohne Weiteres selbst herstellen: Auf Seite 24–25 sind Rezepte für den einfachen Standard-Sirup sowie mehrere Geschmacksvarianten zu finden.

EMPFOHLENE AUSWAHL

- ♦ Trockener und süßer Vermouth
- ♦ Sherry
- ♦ Port
- ♦ Triple Sec oder Curaçao
- ♦ Cherry Brandy
- ♦ Schaumwein
- ♦ Zitronen, Limetten und Orangen (siehe Seite 22)
- ♦ Apfel- und Ananassaft
- ♦ Angostura Bitters – Standard und Orange
- ♦ Zuckersirup (eigene Zubereitung siehe Seite 24)

Mixer

TONIC WATER

In den letzten Jahren sind sehr viele neue Marken für Tonic Water erschienen, auch aromatisierte Versionen. Wir empfehlen für unsere Rezepte das Standard-Tonic-Water.

SODAWASSER

Sie können sprudelndes Mineralwasser oder Sodawasser kaufen oder Ihr Soda mit einem Wassersprudler wie SodaStream selbst herstellen.

GINGER ALE & GINGER BEER

Das sind zwei ziemlich verschiedene Getränke – Ginger Ale ist leichter, Ginger Beer würziger und trüb.

APFELSCHORLE & ZITRONENLIMONADE

Ob Sie handelsübliche Apfelschorle kaufen oder die Schorle aus Apfelsaft und Mineralwasser selbst mischen, ist egal. Auch bei Zitronenlimonade können Sie sich an das von Ihnen bevorzugte Fertiggetränk halten.

EMPFOHLENE AUSWAHL

- ♦ Tonic Water
- ♦ Sodawasser
- ♦ Ginger Ale und Ginger Beer

Wir empfehlen, eine ausreichende Menge in kleinen Flaschen oder Dosen vorrätig zu haben, damit Ihre Mixer stets frisch und sprudelnd sind. In angebrochenen größeren Flaschen werden sie leicht schal.

ALLTÄGLICHE ZUTATEN AUS DER KÜCHE

Mit Eiweiß gemixte Drinks bekommen eine seidigere Textur und eine schöne Schaumkrone, Sie brauchen also Eier. Für das abgetrennte Eigelb findet sich sicher in der Küche Verwendung; bewahren Sie es im Kühlschrank auf. Wer vegan lebt oder rohen Eiern nicht traut, hat verschiedene gute Alternativen, etwa Aquafaba, das Abtropfwasser

von Kichererbsen aus der Dose. Darauf weisen wir in den Rezepten jeweils hin.

Andere Zutaten für unsere Cocktails gehören meist zur Grundausstattung in der Küche, darunter:

Tabasco und Worcestershiresauce, Aceto balsamico, natives Olivenöl extra, Rinderbrühwürfel, verschiedene Konfitüren und Marmeladen, Honig, Ahornsirup, Schoko-

Haselnuss-Creme, Erdnussbutter, Pfirsiche und Ananas aus der Dose, schwarze Pfefferkörner zum Zerstoßen und Mahlen, frische Chilischoten, Zimtpulver und Zimtstangen, Muskatnuss zum Reiben, Kakaopulver, Tees, Espresso, Mandelmilch, schwarzer Johannisbeer- und Holunderblütensirup, Kokosraspel, Kokosnusscreme, Vanille- und Schokoladeneis, Zitronensorbet.

Besondere Zutaten

Um Ihren Drinks noch mehr Pep zu verleihen

Mit den auf den vorangegangenen Seiten vorgestellten wichtigsten Zutaten sind Sie schon bestens in der Lage, die meisten Cocktails dieses Buches zu mixen. Im letzten Kapitel aber haben wir unserer Kreativität etwas freieren Lauf gelassen. Diese Rezepte verlangen ein paar Ingredienzien, die Sie möglicherweise zusätzlich besorgen müssen.

ABSINTH

Die berühmte „grüne Fee“ ist eine Spirituose mit ausgeprägtem Kräuteraroma, insbesondere von Anis.

CALVADOS

Ein in Frankreich hergestellter Brand aus Äpfeln, manchmal auch aus Birnen (siehe Seite 15).

CHAMBORD

Ein französischer Himbeerlikör.

INGWERLIKÖR

Süß und voller Ingweraroma. Eine gute Marke ist beispielsweise The King's Ginger.

MEZCAL

Eine beliebte mexikanische Agavenspirituose, also aus

dem gleichen Grundstoff wie Tequila (siehe Seite 15). Mezcal schmeckt eher erdig und weist eine charakteristische rauchige Note auf, die dem Tequila fehlt.

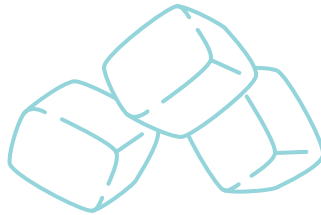
ANDERE BITTERS

Für einige Rezepte werden bestimmte Bitters gebraucht, darunter Peychaud's (siehe Seite 126), Black Walnut Bitters (siehe Seite 142 und 152) und Chocolate Bitters (siehe Seite 130, 132 und 144), die Sie rechtzeitig bestellen sollten.

Tipps & Techniken für Bartender

Der richtige Dreh für den gelungenen Shake

Gute Vorbereitung ist das A und O. Das sagen jedenfalls die Profis unter den Bartendern in unserem Bekanntenkreis. Alles, was man für den Cocktail braucht, muss fix und fertig bereitstehen, umso mehr, wenn es schnell gehen soll beim Mixen! Eine Selbstverständlichkeit sollte auch Sauberkeit sein. Ein trockenes Geschirrtuch muss immer griffbereit sein – damit halten Sie den nassen, rutschigen Cocktailshaker viel sicherer in der Hand und geraten nicht in die Verlegenheit, verspritzten Daiquiri aufwischen zu müssen. Neben diesen absoluten Basics der Barkeeper-Bibel möchten wir Ihnen noch ein paar nützliche Tipps auf den Weg geben, wie Sie absolut fantastisch aussehende Cocktails effizient zubereiten.



EIS

DER wichtigste Gast auf der Party

Wenn wir Freunde eingeladen haben, lautet unser Motto: „Ist das Eis aus, ist die Party vorbei.“ Es gibt kaum etwas Schlimmeres, als alle Zutaten für den Cocktail vorbereitet zu haben und dann im Gefrierfach nur eine alte Plastik-Eiswürfelform mit

ein paar mickrigen Klötzchen vorzufinden. Rechtzeitige Planung tut Not. Füllen Sie Ihre Eiswürfelform so oft wie möglich nach und packen Sie die Eiswürfel dann in Gefrierbeutel oder geeignete Behälter, um für das große Ereignis genügend Vorrat zu haben.

Wenn Sie fertige Eiswürfel kaufen, dann nehmen Sie kompakte Würfel, sogenannte Voll- bzw. Massivwürfel, nicht die kegelförmigen Hohlwürfel, denn diese schmelzen viel zu schnell und verwässern den Drink im Nu.

CRUSHED ICE HERSTELLEN

Das ist ganz einfach: Eismwürfel in einen verschließbaren stabilen Plastikbeutel füllen, diesen in ein Geschirrtuch wickeln und mit einem Nudelholz etwa 30 Sekunden auf ihn einschlagen. Passen Sie aber auf, dass das Eis nicht zu Matsch wird – kleine Stücke sind perfekt.

EIGENE „BAR-STYLE“-EISBLOCKS HERSTELLEN

Für Cocktails wie den Negroni (siehe Seite 48) eignet sich ein großer Eisblock am besten – er schmilzt langsamer und sieht sehr elegant aus. Eine stabile, rechteckige Frischhaltedose aus Plastik mit frisch abgekochtem,

gefiltertem und abgekühltem Wasser füllen und ins Gefrierfach stellen. Daraus entsteht ein schöner, klarer Eisblock, der dann vorsichtig mit einem scharfen Messer oder einem Eispickel in kleinere Brocken zerteilt werden kann.

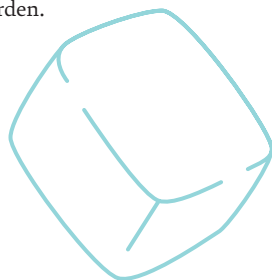
WIE VIEL EIS?

Viel! Ein guter Cocktail braucht reichlich Eis, um länger kalt zu bleiben. So sieht er auch um Längen besser aus als mit nur ein paar kleinen Würfeln. Verwenden Sie Eis möglichst immer direkt aus dem Gefrierfach, dann verwässert es nicht. In den Cocktailshaker kommen ausschließlich Eismwürfel, kein Crushed Ice und keine Blocks – und geben

Sie niemals das Eis aus dem Shaker ins Servierglas! Da kommt nur neues Eis hinein.

ANDERE ARTEN ZU KÜHLEN

Kühlen Sie die Gläser vor (siehe Seite 13) und stellen Sie ein paar häufig gebrauchte Flaschen in den Kühlschrank. Zutaten wie Port, Sherry und Vermouth werden rasch schal, wenn sie nicht gut verschlossen und kühl aufbewahrt werden.



Schütteln

**WIE WIRD GESCHÜTTELT?**

Lassen Sie sich nichts weismachen! Beim Schütteln von Cocktails gibt es kein Richtig oder Falsch. Schütteln Sie das Gefäß, das Sie ausgesucht haben, 5–10 Sekunden lang mit richtig Schmackes, dann ist alles gut. Sie müssen allerdings wissen, ob Ihr Drink gleich mit Eis geschüttelt wird oder zunächst ohne. Letzteres nennt

man „Dry Shake“ und hilft bei der Bildung eines cremigen Schaums. In diesem Fall wird der Cocktail anschließend ein zweites Mal geschüttelt, dann mit Eis. Geschüttelte Cocktails sieht man meist doppelt ab (siehe Seite 7), wenn man sie „straight up“, also ohne Eis im Glas serviert. Das hält auch kleine Eissplitter zurück, die sonst den Drink weiter ver-

dünnen und auch nicht schön aussehen.

Wichtig ist zudem, die Verschlusskappe des Shakers gut festzuhalten und immer vom Gast weg zu schütteln – Sie wollen ihn ja nicht verletzen! Und passen Sie beim Eingießen gut auf, dass Ihnen kein Teil des Shakers oder das Barsieb in den Drink fällt. Wenn der deswegen umkippt und sich über den Tresen oder Gästetisch ergießt, gibt das sicher einen tollen, viral gehenden YouTube-Clip. Sie wollen darin aber bestimmt nicht vorkommen.

GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT: WAS WÜRD BOND SAGEN?

Im Wesentlichen dient das Schütteln mit Eis dazu, den Drink schnell zu kühlen und ihn dabei nur minimal durch Schmelzwasser zu verdünnen. Rührt man den Cocktail im Rührglas mit Eis, wird er ebenfalls gekühlt und gleichzeitig auf einen genießbareren Alkoholgehalt verdünnt. Einige Spirituosen und Zutaten sind schwerer oder viskoser als andere, weshalb man sie vorzugsweise in einer Bewegung von oben nach unten unterhebt – ein bisschen wie bei

einem Kuchenteig –, anstatt im Kreis zu rühren. Durch das Unterheben verbinden sich die Bestandteile besser miteinander.

Unserer Meinung nach gelingen manche klassischen Cocktails wie der Manhattan oder der klassische Martini besser, wenn sie gerührt und nicht geschüttelt werden – der Drink wird dadurch ausgewogener, gleitet leichter über die Zunge und bereitet mehr Genuss. Tut uns leid, Mr. Bond, aber in diesem Fall können wir uns nur darauf einigen, dass wir nicht einig sind!

Garnituren

Top-Facts für die Krönung Ihres Cocktails

Die Garnitur hat zwei Funktionen. Zum einen verschönert sie den Drink, bringt Farbe und auch etwas Textur ins Glas. Zum anderen, und das ist vielleicht noch wichtiger, kann die Garnitur dem Cocktail entscheidende Kopfnoten und erfrischende, pikante oder kräuterige Aromen verleihen, die die Spirituose oder andere Zutaten besonders gut zur Geltung bringen. Wir trinken mit dem

Mund, aber unsere Nase spielt auch eine wichtige Rolle! Die beliebtesten Garnituren sind Scheiben und Schalen von Zitrusfrüchten, wobei jede Frucht ihre ganz eigene Note ins Geschehen einbringt.

Nach Möglichkeit sollten Ihre Garnituren schon fertig vorbereitet sein, bevor Sie mit den Cocktails beginnen. Dadurch gewinnen Sie mehr Zeit für die Hauptaufgabe: das Mixen selbst.



FRISCHE ZITRUSSCHEIBEN UND -SPALTEN

Sie bringen spritzige, saftige, fruchtige Noten ein. Zitrus-scheiben schneidet man idealerweise etwa 5 mm dick senkrecht aus der Mitte der Frucht. Für Zitruspalten wird die Frucht längs halbiert, dann werden die Hälften noch ein- oder zweimal zu Vierteln oder Achteln geschnitten, je nach Größe der Frucht.



ZITRUSCHALEN

Die äußere Schale von Zitrusfrüchten enthält ätherische Öle, die, über dem Cocktail ausgedrückt, eine herrliche Aromenexplosion verursachen. Richtig geschnitten, sehen Zitruschalen ganz professionell aus und sind recht einfach vorzubereiten, wenn man sich genug Zeit dafür nimmt. Verwenden Sie nur frische Früchte aus Bioanbau. Zunächst die Frucht waschen und mit einer Bürste gut abscrubben. Dann mit einem Sparschäler von oben nach unten einen langen Streifen abziehen. Auf der Rückseite des Streifens mit einem scharfen Messer so viel wie möglich von der weißen Haut entfernen, ohne dabei den Streifen zu durchtrennen. So gelangen keine unerwünschten Bitterstoffe in den Drink. Zum

Ausdrücken halten Sie den Schalenstreifen mit der Oberseite nach unten mit beiden Daumen und Zeigefingern über das Glas und drücken die beiden langen Kanten fest zusammen, sodass sich ein öliger Film auf der Oberfläche des Drinks bildet. Anschließend die Schale einfach ins Glas fallen lassen – fertig.

Sie können die Schale auch in verschiedene Formen schneiden – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Gestalten Sie mit einer Zackschere Zickzack-Ränder oder schneiden Sie die Schale rautenförmig zu. Mit einem scharfen Messer können Sie auch längs einen Schlitz in die Mitte schneiden und die Schale dann auf den Rand des Glases stecken.

Für eine Schalenspirale ziehen Sie mit dem Sparschäler rund um die Frucht einen möglichst langen Streifen ab. Entfernen Sie die weiße Haut wie beschrieben und trimmen Sie den Streifen anschließend sorgfältig zu einem schmalen, schnürsenkelähnlichen Band. Das wickeln Sie um den (meist spiralig gedrehten) Stiel eines Barlöffels, und Sie erhalten eine eindrucksvolle Zitruschalenspirale, die auch Twist genannt wird.

Alle Arten von Zitruschalen können im Voraus vorbereitet und bis zu 5–6 Stunden aufbewahrt werden, wenn man sie zusammen mit einem Stück angefeuchtetem Küchenpapier in einem luftdichten Behälter kalt stellt.

GETROCKNETE ZITRUSSCHEIBEN

Sie verleihen einem Drink eine raffinierte kristalline Optik und lassen sich leicht im Voraus herstellen und aufbewahren. Den Backofen auf 70 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf einen Gitterrost setzen. Die Zitrusfrüchte in dünne Scheiben schneiden (je dünner, desto schneller trocknen sie), auf das Gitter legen und zum Trocknen in den Ofen schieben. Zitronen-

und Limettenscheiben benötigen 4–5 Stunden, Orangenscheiben (vor allem die saftigeren Blutorangen) können 6–7 Stunden brauchen.

Die Scheiben vollständig auskühlen lassen, bis sie ganz trocken sind und sich spröde anfühlen. In einem luftdicht verschlossenen Behälter zwischen einzelnen Lagen Küchenpapier verpackt und kühl und trocken gelagert, halten sie sich bis zu sechs Monate.

GARTENOBST

Äpfel, Birnen und andere Gartenfrüchte können einem Cocktail herrlich süße und duftende Aromen verleihen. Einige unserer Drinks haben Apfelschnitze als Garnitur, aber noch kreativer ist es, einen Apfelfächer zu schnitzen. Dafür von einem mittलगro-

ßen Apfel auf einer Seite eine runde Scheibe abschneiden, die frei von Kernen und Kerngehäuse ist. Die Scheibe so in drei- bis vier weitere Scheiben schneiden, dass sie an einem Ende noch zusammenhängen. Die Scheiben vorsichtig auf-fächern und den Drink damit garnieren.

FRISCHE KRÄUTER, CHILISCHOTEN & GURKE

Um die Aromen von Minze oder anderen frischen Kräutern wie Salbei, Basilikum, Rosmarin oder Thymian freizusetzen, drückt man die Blätter leicht zwischen den Handballen an oder rollt sie auf der Arbeitsfläche. Robustere Blätter wie Salbei oder Rosmarin können auch in einer Pfanne leicht erhitzt werden.

Cocktails wie der Mojito (siehe Tequito Seite 60) und der Mint Julep (siehe Wondermint Julep Seite 92) brauchen viel frische Minze. Beim Zerstoßen der Blätter kommt es aber nur darauf an, so viel minzige Herrlichkeit wie möglich freizusetzen – zu Brei zerstampft müssen sie nicht werden!

Eine vorzügliche Cocktailzutat ist auch die bescheidene Salatgurke. Für eine elegante Garnitur entfernen Sie auf einer Seite die Schale mit einem Sparschäler und ziehen dann längs einen langen, breiten Streifen ab (siehe Cucumber Cooler Seite 108).

Ein Stück frische rote Chilischote eignet sich perfekt als pikante Garnitur für einen feurigen Cocktail (siehe Firecracker Margarita Seite 74).

Techniken

SCHAUMKUNST

Wenn Sie – wie wir – schon immer davon beeindruckt waren, wie die Baristas diese höllisch attraktiv aussehenden Latte Macchiatos und Cappuccinos servieren, wird es Sie freuen zu hören, dass auch Sie Ihre Drinks ganz

gekonnt verzieren können. Träufeln Sie auf Cocktails mit einer schönen Schaumkrone wie The Big Apple auf Seite 100 oder den klassischen Whiskey Sour auf Seite 86 ein paar Tropfen Bitters und zeichnen Sie mit einem Cocktailspieß ein Muster

hinein – ein wahrhaft professionelles Finish. Und wenn Sie Schoko- oder Zimtpulver oder geriebene Muskatnuss über die Schaumkrone streuen, dann decken Sie die Hälfte mit einem Stück Pappe ab, um in der Mitte eine schöne gerade Linie zu erhalten.

Sensationelle Zutaten – selbst gemacht

Rezepte für ein bisschen eigene Magie

Zusätzlich zu Ihrem Arsenal von Spirituosen und anderen Ingredienzien möchten wir Sie ermuntern, sich an ein paar eigenen Kreationen zu versuchen. Ein Mixgetränk mit einer persönlichen Finesse zu versehen kann etwas Einzigartiges und möglicherweise – man weiß ja nie – einen Klassiker der Zukunft entstehen lassen! Hier kommen ein paar Rezepte für den Anfang.

Sirupe & Pürees

Zuckersirup ist ein zentraler Bestandteil sehr vieler Cocktails, vom Old Fashioned bis zum Mojito, und über das Süßen hinaus kann er auch nussige, malzige Aromen einbringen, je nach Art des verwendeten Zuckers. Für viele Rezepte in diesem Buch brauchen Sie nur $\frac{1}{2}$ Teil Zuckersirup, das entspricht 12,5 ml oder $2\frac{1}{2}$ TL. Zuckersirup ist also sehr ergiebig. Jeder unserer Sirupe hält sich in einer sterilisierten und luftdicht verschlossenen Flasche bis zu 3 Monate im Kühlschrank.

EINFACHER ZUCKERSIRUP

♦ **Ergibt ca. 400ml**

Das ideale Verhältnis von Zucker zu Wasser ist unserer Ansicht nach 2:1. In einen Topf 300 g feinen weißen Zucker geben und 150 ml Wasser dazugießen. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, bis sich ein klarer, seidiger Sirup gebildet hat. Vollständig auskühlen lassen, gegebenenfalls Schaumrück-

stände von der Oberfläche abschöpfen, dann in eine sterilisierte Flasche (oder in ein Schraubglas) füllen, verschließen und kühl lagern.

MUSCOVADO-ZUCKERSIRUP

♦ **Ergibt ca. 350ml**

Dies ist ein nussigerer, üppigerer Sirup, und da Muscovado-Zucker dunkler und reichhaltiger ist, haben wir die Zuckermenge im Verhältnis zum Wasser etwas verringert.

250 g hellen Muscovado-Zucker in einen Topf geben und 150 ml Wasser dazugießen. Aufwallen lassen, dann die Hitze reduzieren und unter Rühren alle Klümpchen auflösen. Vollständig auskühlen lassen und gegebenenfalls Schaumrückstände von der Oberfläche abschöpfen; abfüllen und lagern wie einfachen Zuckersirup.

HIMBEERPÜREE**♦ Ergibt ca. 250 ml**

200g frische Himbeeren mit 25ml Wasser im Mixer zu einem glatten Püree verarbeiten. 50ml einfachen Zuckersirup oder, für eine reichhaltigere Variante, Muscovado-Zuckersirup einrühren (siehe Seite gegenüber), dann durch ein feines Sieb in einen passenden Behälter streichen, um die Kerne zu entfernen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt, hält sich das Püree bis zu 5 Tage im Kühlschrank.

GEWÜRZTER ZUCKERSIRUP**♦ Ergibt ca. 200 ml**

Ein wärmender Sirup für kalte Tage. 150g Demerara-Zucker, 100g Rosinen, die Schale von 1 Bio-Zitrone und 1/2 Bio-Orange (gewaschen), 1 TL Nelken, 1 TL gemahlene Ingwer, 1 Sternanis und 1 Zimtstange in einen Topf mit 100ml Wasser geben. Aufkochen, 8 Minuten köcheln lassen, dann vollständig auskühlen lassen und durch ein feines Teesieb in eine sterilisierte Flasche oder in ein Schraubglas gießen.

RAUCHIGER SCHOKOSIRUP**♦ Ergibt ca. 200ml**

Eine wirklich himmlische Kombination! 150g feinen weißen Zucker, 4–6 TL dunkles Kakaopulver und 100ml stark gebrühten Lapsang-Souchong-Tee (von 2 Teebeuteln) in einem Topf unter Rühren kurz aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schaumrückstände von der Oberfläche abschöpfen, den Sirup in eine sterilisierte Flasche abseihen und kühl aufbewahren.

Bitters

Wie bereits erwähnt, gehören Bitters für viele Cocktails mit zu den wichtigsten Zutaten. „Würzende Elemente“ werden sie auch genannt. Unverzichtbar für Sie ist wahrscheinlich nur eine Flasche Angostura Bitters (sie scheint ewig zu halten!), doch es lohnt sich auch, auf eigene Faust ein paar Rezepte auszuprobieren – verwenden Sie das folgende als Vorlage. Experimentieren Sie aber auch mit anderen Gewürzen aus Ihrer Vorratskammer, etwa Koriandersamen oder Vanillestangen oder rauchigem Lapsang-Souchong-Tee oder getrockneten Früchten.

KÜCHENSCHRANK-COCKTAIL-BITTERS**♦ Ergibt ca. 50ml**

Sie brauchen eine Flasche handelsüblichen Wodka und eine Auswahl an Botanicals: Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Kardamom-Kapseln, schwarze Pfefferkörner und Zitronenschalen. Dazu mehrere kleine, saubere, luftdicht verschließbare Gläser. Geben Sie in jedes Glas nur ein Botanical und 100ml Wodka pro 5g Pflanzenzusatz. Dann heißt es abwarten. Leichte Botanicals wie Zitronenschale geben ihre Aromen schneller frei als harte, holzige wie

Sternanis. Probieren Sie regelmäßig; als Faustregel sollten sich Resultate innerhalb von 2 Wochen einstellen. Sobald Sie mit Geschmack und Aroma zufrieden sind, können Sie beginnen, die Flüssigkeiten in kleinen Mengen miteinander zu mischen. Sie beginnen mit den eher trockenen, erdigen Aromen wie Zimt und Sternanis, geben dann die anderen dazu und stellen daraus Ihre finale Mischung zusammen. Der schwarze Pfeffer kommt zuletzt. Seien Sie besonders vorsichtig mit dem Kardamom, er wirkt schon in kleinen Mengen sehr intensiv!

Rezeptindex

nach Hauptspirituose oder -zutat

Auf dieser Übersicht finden Sie rasch die Cocktails mit Ihrer bevorzugten Spirituose oder Lieblingszutat, und vielleicht dient Sie Ihnen als guter Ausgangspunkt, um loszulegen. Einige Drinks wie der New Orleans Legend oder der Cincuenta/Cincuenta enthalten auch gleiche Mengen anderer Weine, Biere oder Spirituosen, aber wir haben sie jeweils unter der Zutat eingeordnet, die ihren Charakter unserer Meinung nach am deutlichsten prägt.

Gin

EINSCHLIESSLICH SLOE GIN UND PINK GIN

- ♦ Quick Sloe Gin & Soda (siehe Seite 32)
 - ♦ Super Sonic (siehe Seite 44)
- ♦ Next Level Negroni (siehe Seite 48)
 - ♦ Gi-Gi (siehe Seite 50)
- ♦ Olivenöl-Gibson (siehe Seite 82)
- ♦ Fabelhafter French 75 (siehe Seite 90)
 - ♦ Ramblin' Bramble (siehe Seite 96)
- ♦ Buzzin' Bee's Knees (siehe Seite 98)
- ♦ Holunderblüten-Gimlet (siehe Seite 118)
 - ♦ „Vamos“ Gin Fizz (siehe Seite 128)

Wein- und Obstbrand

EINSCHLIESSLICH COGNAC UND CALVADOS

- ♦ Cheat's Brandy Alexander (siehe Seite 88)
 - ♦ Side Hustle (siehe Seite 94)
 - ♦ Fizzy Lizzy (siehe Seite 102)
- ♦ New Orleans Legend (siehe Seite 126)
 - ♦ Bastille Day (siehe Seite 144)

Wodka

- ♦ Homemade Hard Seltzer (siehe Seite 54)
- ♦ Affogato Snowstorm (siehe Seite 62)
 - ♦ Großartiger Breakfast Martini (siehe Seite 76)
- ♦ St. Clement's (siehe Seite 84)
- ♦ Cucumber Cooler (siehe Seite 108)
- ♦ Martini Salbei (siehe Seite 150)

Wein

EINSCHLIESSLICH GESPRITETE UND SCHAUMWEINE

- Splendid Sherry Seltzer (siehe Seite 34)
 - ♦ Douro Spritz (siehe Seite 36)
- ♦ Der ultimative Champagnercocktail (siehe Seite 66)
 - ♦ Brillanter Bellini (siehe Seite 72)
- ♦ Nan's Sherry Trifle (siehe Seite 132)
- ♦ White Port Cobbler (siehe Seite 140)

Whisk(e)y

EINSCHLIESSLICH AMERIKANISCHER, IRISCHER UND SCOTCH

- ♦ Temple Bar Cooler (siehe Seite 38)
- ♦ Wicked Whisky Highball (siehe Seite 40)
- ♦ Maple Syrup Old Fashioned (siehe Seite 52)
- ♦ Klassischer Whiskey Sour (siehe Seite 86)
 - ♦ Wondermint Julep (siehe Seite 92)
 - ♦ The Big Apple (siehe Seite 100)
 - ♦ Heart Peat (siehe Seite 114)
 - ♦ King of Roses (siehe Seite 122)
- ♦ Black Forest Smash (siehe Seite 142)

Tequila und Mezcal

EINSCHLIESSLICH SILVER (BLANCO) UND AÑEJO (GEREIFT)

- ♦ Easy-Peasy Paloma (siehe Seite 30)
 - ♦ Bloody Maria (siehe Seite 56)
 - ♦ Tequito (siehe Seite 60)
- ♦ Firecracker Margarita (siehe Seite 74)
- ♦ Cincuenta/Cincuenta (siehe Seite 104)
 - ♦ Mexican Mole Old Fashioned (siehe Seite 130)
- ♦ CDMX alias Mexico City (siehe Seite 134)
 - ♦ No Thyme To Dine (siehe Seite 146)

Rum

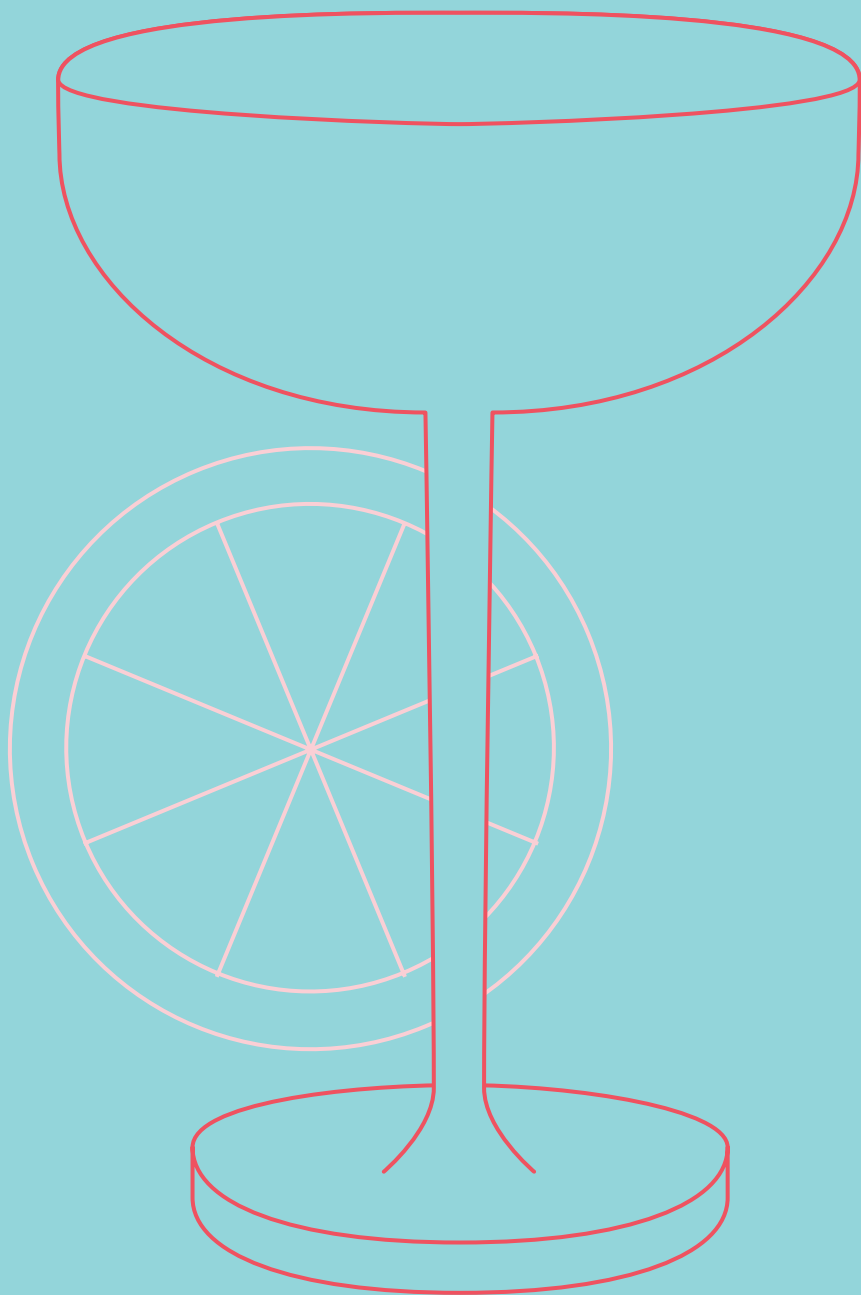
EINSCHLIESSLICH WEISSER, DUNKLER UND SPICED RUM

- ♦ Spiced Rum & Pineapple Fizz (siehe Seite 42)
 - ♦ Tropical Twister (siehe Seite 58)
- ♦ Hot Peanut Butter Rum (siehe Seite 64)
 - ♦ Mokka-Martini (siehe Seite 78)
- ♦ Blockbuster Passion Fruit Daiquiri (siehe Seite 80)
- ♦ Sparkling Speakeasy Spice (siehe Seite 106)
 - ♦ Banana Bread Daiquiri (siehe Seite 116)
 - ♦ Best Ever Piña Colada (siehe Seite 120)
 - ♦ El Presidente (siehe Seite 124)

Andere

EINSCHLIESSLICH ALKOHOLFREIE UND ALKOHOLARME COCKTAILS SOWIE BIER UND ABSINTH

- ♦ Der Berliner (alkoholarm) (siehe Seite 46)
 - ♦ Temperance Tea (alkoholfrei oder alkoholarm) (siehe Seite 68)
- ♦ Brite-Side (alkoholarm) (siehe Seite 110)
- ♦ Sensational Sherbet Fizz (siehe Seite 136)
- ♦ Millionaire's Black Velvet (siehe Seite 138)
 - ♦ Ginger Fairy (siehe Seite 148)
 - ♦ Raspberry Shrub (alkoholarm) (siehe Seite 152)



No Shake, Sherlock

Einfache, aber köstliche Drinks für jeden Tag, die nur
minimale Vorbereitung und wenige Zutaten brauchen

Easy-Peasy Paloma

Dieser klassische mexikanische Cocktail mischt auf magische Weise Silver (*blanco*) Tequila mit Zitrusnoten und sprudelnder Limonade. Das Original verwendet Grapefruit Soda, doch für einen runderen und leicht süßen Zitrusgeschmack geht auch Zitronenlimonade. Noch eine Alternative ist Blutorangenlimonade.

- ♦ 1 Teil Silver (*blanco*) Tequila
- ♦ 1 Squeeze frischer Limettensaft (siehe Seite 8)
- ♦ 5 Teile Pink Grapefruit Soda



GLAS

Ein Highball- oder anderes hohes Glas.

GARNITUR

Eine frische Grapefruitscheibe – Pink Grapefruit sieht fantastisch aus!

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Das Eis ins Glas geben, Tequila und Limettensaft dazugießen und mit der Limonade auffüllen. Kurz mit dem Barlöffel umrühren und den Drink mit der Grapefruitscheibe garnieren.



Quick Sloe Gin & Soda

Sloe Gin ist ein wunderbarer Trunk – eine Kombination von frischen, duftenden Aromen reifer Beeren mit einem Hauch Schärfe und Trockenheit, die vom Wacholder und den anderen Gin-Botanicals herrühren. Einfach mit Sodawasser aufgefüllt, ergibt er einen fruchtigen, sehr erfrischenden Longdrink.

- ♦ 2 Teile Sloe Gin, z. B. Sipsmith oder Elephant
- ♦ 5 Teile Sodawasser



GLAS

Ein Highball- oder anderes hohes Glas.

GARNITUR

Eine frische Orangenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiskwürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Das Eis ins Glas geben, den Sloe Gin hineingießen und mit Sodawasser auffüllen. Kurz mit dem Barlöffel umrühren und mit der Orangenscheibe garnieren.

EINFACH & ERFRISCHEND

EINFACH/ALLTAGSDRINK



Splendid Sherry Seltzer

Sie suchen nach einer guten, erfrischenden Möglichkeit, etwas mit dem übrig gebliebenen Sherry zu machen? Hier, bitte! Ob es ein trockener Fino (den wir hier verwenden) oder Manzanilla ist, ein etwas komplexerer und dunklerer Oloroso, ein Bristol Cream oder sogar ein ultrasüßer Pedro Ximénez: Sherry ist eine tolle Basis für einen so einfachen wie köstlichen Longdrink.

♦ 3 Teile Sherry – mit Fino oder Manzanilla wird der Drink trockener, mit Oloroso reichhaltiger und nussiger

♦ 5 Teile Tonic Water



GLAS

Ein großes Weinglas.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Ein paar große Eiskwürfel oder ein Eisblock machen sich wunderbar darin.

ZUBEREITUNG

Das Eis ins Glas geben, den Sherry darübergießen und langsam mit dem Tonic Water auffüllen. Die Zitronenschale über dem Drink ausdrücken, um deren Öle freizusetzen (siehe Seite 22), und dann als Garnitur mit ins Glas geben.



Douro Spritz

Dieser Drink entstand auf einer Reise nach Porto in Nordportugal und ist nach dem majestätischen Douro-Tal benannt, der Heimat des Portweins. Er ist ein Getränk für die Aperitifstunde – diese herrlich gekillte Zeit, in der man sich einen Augenblick nimmt, um seine Sinne vor dem Abendessen zu beleben und die Geschmacksnerven zu wecken.

- ♦ 3 Teile fruchtiger Ruby Port – oder Tawny Port für einen trockeneren, volleren Drink
- ♦ 1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft
- ♦ 1 Spritzer Sodawasser
- ♦ 3 Teile Schaumwein, z.B. Prosecco – oder für eine alkoholarme Version nur 1 Spritzer Schaumwein und 3 Teile Sodawasser



GLAS

Ein großes Weinglas.

GARNITUR

Eine frische oder getrocknete Orangenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Reichlich Eiswürfel.

ZUBEREITUNG

Port und Zitronensaft ins Glas gießen, Eis und Sodawasser hinzufügen und mit dem Schaumwein auffüllen. Ein paarmal mit dem Barlöffel umrühren und mit der Orangenscheibe garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER



Temple Bar Cooler

Irischer Whiskey (Blended oder Single Malt) hat einen vergleichsweise leichten, fruchtigen Stil. Whiskeys wie Jameson oder Bushmills machen sich gut in einem Longdrink, und hier wird die Frische des Whiskeys noch verstärkt durch die Spritzigkeit der Apfelschorle und die leichte Gewürznote des Bitters.

- ♦ 2 Teile irischer Whiskey
- ♦ 2 Spritzer Angostura Bitters
- ♦ 4 Teile Apfelschorle



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische Scheibe von einem grünen Apfel.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiskwürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Whiskey und Bitters ins Glas geben und kurz mit dem Barlöffel umrühren. Dann das Eis und die Apfelschorle hinzufügen. Noch einmal gut umrühren und mit der Apfelscheibe garnieren.



Wicked Whisky Highball

Der Whisky Highball führt derzeit weltweit die Charts als meistgeorderter Cocktail in Bars an. Der erfrischende Mix eines guten Blended Scotch wie Johnnie Walker Black Label mit Sodawasser ist eine sehr schöne Art, Whisky zu trinken. Zerstoßenen schwarzen Pfeffer über den Drink zu streuen hebt die rauchigen Noten noch stärker hervor.

- ♦ 2 Teile Scotch Whisky – Blended Scotch passt hier perfekt
- ♦ 5 Teile Sodawasser
- ♦ etwas frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer (optional)



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Erst das Eis und dann den Whisky ins Glas geben und einige Male mit dem Barlöffel umrühren, um den Whisky zu „wecken“. Sodawasser dazugießen und nach Belieben den zerstoßenen schwarzen Pfeffer darüberstreuen. Noch 7–8 Mal umrühren, dann die Zitronenschale über dem Drink ausdrücken, um deren Öle freizusetzen (siehe Seite 22), und als Garnitur mit ins Glas geben.



Spiced Rum & Pineapple Fizz

Rum ist als „Easy-drinking“-Spirituose berühmt, und eine dunkle, würzige Version passt sehr gut zu fruchtigen Aromen, insbesondere Ananas.

♦ 2 Teile Spiced Rum wie
Captain Morgan oder Kraken

♦ 2 Teile Ananassaft

♦ 1 Squeeze frischer
Limettensaft (siehe Seite 8)

♦ 4 Teile Sodawasser



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische Limettenspalte.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit
Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Spiced Rum, Ananassaft und
Limettensaft ins Glas gießen
und die Eiswürfel dazugeben.

Kurz mit dem Barlöffel um-
rühren, dann mit Sodawasser
auffüllen. Mit der Limetten-
spalte garnieren und noch ein
paarmal umrühren.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER



Super Sonic

Der Gin & Tonic ist ein echter Kracher – mit etwas Sorgfalt zubereitet wahrscheinlich der erfrischendste Longdrink der Welt. Doch es gibt eine Alternative zu diesem Klassiker: Der Super Sonic nimmt die bittersüßen Noten des Tonic Water zurück, indem er Sodawasser als wichtigsten Mixer einbringt. Deshalb enthält der Drink auch weniger Zucker als ein normaler G & T.

- ♦ 2 Teile London Dry Gin
- ♦ 4 Teile Sodawasser
- ♦ 2 Teile Tonic Water



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Entscheiden Sie selbst! Wir verwenden gern eine frische Limettenspalte, doch eine frische Pink-Grapefruit- oder Zitronenscheibe passt ebenfalls sehr gut.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen. Nicht sparsam sein!

ZUBEREITUNG

Das Eis und dann den Gin ins Glas geben und kurz mit dem Barlöffel umrühren.

Das Sodawasser vorsichtig dazugießen, erneut umrühren und das Tonic Water daraufgießen. Mit der Limettenspalte oder der von Ihnen gewählten Zitruscheibe garnieren.



Der Berliner

Dies ist unser Beitrag zum Thema Radler beziehungsweise Alsterwasser: Wir mischen deutsches Weißbier mit Apfelschorle. Wer hätte gedacht, dass der Geschmack von Bier und Apfel so gut zusammenpasst! Als zusätzlichen Aromakniff könnten Sie noch ein paar Spritzer Angostura Bitters darübergerben.

♦ 2 Teile Weißbier oder
irgendein anderes helles
Weizenbier
♦ 1 Teil Apfelschorle



GLAS

Eingekühltes Bierglas.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht.

ZUBEREITUNG

Das Bier langsam ins Glas gießen, danach die Apfelschorle. Kurz mit dem Barlöffel umrühren, passen Sie aber auf, dass der entstehende Schaum nicht überläuft!



Next Level Negroni

Komplex im Geschmack, aber einfach zu mixen, ist der Negroni wahrscheinlich eine der genialsten Kreationen der Cocktailwelt. Kein Wunder, dass er in den letzten Jahren ein internationaler Favorit geworden ist. Dieser Drink bringt Ihren Lieblings-Gin zur Geltung und lässt Sie zusätzlich eine Vielzahl an Aromen entdecken. Wir haben das Rezept leicht abgewandelt zu einer besonders fruchtigen Version. Einen ganz anderen Dreh bekommt der Drink, wenn Sie den Gin durch Bourbon oder fruchtigen Scotch Whisky ersetzen: Dann ist es ein Boulevardier.

- ♦ 1 Teil London Dry Gin
- ♦ 1 Teil Campari
- ♦ 1½ Teile süßer Vermouth



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler.

GARNITUR

Eine frische oder getrocknete Orangenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Am besten ist ein großer Eisblock, aber ein paar große Eiswürfel sind auch in Ordnung.

ZUBEREITUNG

Das Eis ins Glas geben, dann den Gin, den Campari und den süßen Vermouth dazugießen. Etwa 8–10 Sekunden mit dem Barlöffel umrühren und mit der frischen oder getrockneten Orangenscheibe garnieren.

WÜRZIG & TROCKEN

SCHICK/RAFFINIERT

GLEICH EIN PAAR MEHR



Gi-Gi

Ein würziger, wärmender Gin-Cocktail auf der Basis eines klassischen Mule. Vor allem in den kalten Herbst- und Wintermonaten bringt er Ihre Geschmacksknospen zum Klingen.

- ♦ 1 Teil London Dry Gin
- ♦ 2 Spritzer Angostura Bitters
- ♦ 5 Teile Ginger Ale
- ♦ 1 Squeeze frischer Limettensaft (siehe Seite 8)



GLAS

Ein großes Weinglas.

GARNITUR

Eine frische Limettenspalte.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Viele kleine Eiswürfel.

ZUBEREITUNG

Gin, Bitters und Eis ins Glas geben und mit dem Barlöffel kurz umrühren, dann mit dem Ginger Ale auffüllen. Den Limettensaft hinzufügen, noch ein paarmal umrühren und mit der Limettenspalte garnieren.

WÜRZIG & TROCKEN

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Maple Syrup Old Fashioned

Als Variante zum klassischen Old Fashioned verwendet dieser Cocktail amerikanischen Whiskey; Ahornsirup bringt eine komplexe, süße, leicht rauchige Note ein. Traditionell braucht das Mixen eines Old Fashioned Zeit, aber wir mogeln hier ein bisschen. Probieren Sie auch verschiedene Arten Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten) und andere Bitters aus – es kann nichts schiefgehen!

- ♦ 2 Teile amerikanischer Whiskey wie Jack Daniel's oder Maker's Mark
- ♦ ½ Teil Ahornsirup
- ♦ 2 Spritzer Angostura Bitters
- ♦ 1 Spritzer kaltes Wasser



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Orangenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Ein sehr großer Eiswürfel sieht großartig aus, doch mit ein paar normal großen Würfeln wird der Drink schneller verdünnt und gekühlt.

ZUBEREITUNG

Whiskey, Ahornsirup und Bitters ins Glas gießen, dazu einen Spritzer kaltes Wasser. Etwa 20 Sekunden mit dem Barlöffel umrühren, dann ein wenig Eis dazugeben. Ein letztes Mal umrühren, die Orangenschale über dem Drink ausdrücken, um deren Öle freizusetzen (siehe Seite 22), und die Schale als Garnitur ins Glas geben.

KOMPLEX & REICHHALTIG

SCHICK/RAFFINIERT

GLEICH EIN PAAR MEHR



Homemade Hard Seltzer

Hard Seltzer, das leicht alkoholische Sprudelwasser aus den USA, liegt auch hier immer mehr im Trend. Es ist ideal für Treffen im Freien, Grillpartys und Picknicks. Mit diesem Rezept können Sie es selbst herstellen.

- ♦ 1 Teil Wodka
- ♦ ½–1 TL Fruchtkonfitüre ohne Kerne, z. B. Kirsch-, Aprikosen- Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre
- ♦ 5 Teile Sodawasser



GLAS

Ein Highball-Glas.

GARNITUR

Ein frisches Basilikumblatt oder eine Gurkenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Den Wodka und die Konfitüre Ihrer Wahl ins Glas geben und mit dem Barlöffel glatt rühren.

Eis und Sodawasser dazugeben und einige Sekunden kräftig rühren, bis alles gut vermischt ist. Das Basilikumblatt zwischen den Handballen leicht andrücken, um sein Aroma freizusetzen, und als Garnitur auf das Eis legen. Alternativ die Gurkenscheibe ins Glas geben.



Bloody Maria

Als Drink zum Wochenendbrunch ist die Bloody Mary praktisch unschlagbar; ihre Kombination aus deftig und würzig passt vom Croissant bis zum üppigen englischen Frühstück einfach zu allem. Noch spektakulärer wird der Cocktail, wenn man den traditionellen Wodka gegen einen Silver (*blanco*) Tequila tauscht. Auch eine Spur Fleischigkeit kommt mit unserem Rezept dazu – so halten Sie es locker bis zum Abendessen aus.

- ♦ 2 Teile Silver (*blanco*) Tequila
- ♦ ½ Rinderbrühwürfel
- ♦ 2 Spritzer Tabasco
- ♦ 3 Spritzer Worcestershire-sauce
- ♦ schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ♦ 5 Teile Tomatensaft



GLAS

Ein Glasbecher oder ein großes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische Zitronenspalte und zwei Cocktailtomaten auf einem Cocktailspeiß.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas mit Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Den Tequila in den Becher oder ins Glas gießen, den Brühwürfel hineinbröseln und mit dem Barlöffel unter Rühren grob auflösen. Tabasco und Worcestershiresauce hinzufügen und mit schwarzem Pfeffer übermahlen. Das Eis hineingeben und mit dem Tomatensaft auffüllen. Noch einmal umführen, um alles gut zu vermischen, und die Garnitur zufügen.



Tropical Twister

Zwei der köstlichsten Rum-Drinks sind der einfache Dark 'n' Stormy und der fruchtige Hurricane. Dieser Cocktail ist das Auge des Sturms – der Punkt, an dem sich die beiden Klassiker überschneiden: frische Zitrusfrucht, würziger Ingwer und tropischer Rum. Der perfekte Drink für warme Tage und heiße Nächte.

- ♦ 1 Teil weißer Rum
- ♦ 1 Teil dunkler Rum
- ♦ 1 Teil Ananassaft
- ♦ 3 Teile Ginger Beer
- ♦ ½ Teil frisch gepresster Limettensaft
- ♦ 1 Spritzer Angostura Bitters



GLAS

Ein Hurricane- oder hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische Scheibe Ananas oder eine Limettenspalte oder beides!

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Einfach das Eis ins Glas geben, alle Zutaten hinzufügen und mit dem Barlöffel umrühren, dabei den Löffel auch nach oben und unten bewegen, um die Zutaten unterzuheben, bis alles gut vermischt ist. Mit der Ananasscheibe und/oder der Limettenspalte garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Tequito

Einer der beliebtesten und am einfachsten zu mixenden Drinks der Welt ist der Mojito. In unserer Version kommt ein Schuss Mexiko hinein, indem wir den Rum gegen einen verführerisch leckeren Silver (*blanco*) Tequila tauschen. Das Resultat ist eine knackig-süße Kombination herrlich erfrischender Aromen.

- ♦ 1 Teil Silver (*blanco*) Tequila
- ♦ 1 TL einfacher Zuckersirup
(siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 1 Squeeze frischer
Limettensaft (siehe Seite 8)
- ♦ 1 Handvoll frische
Minzblätter
- ♦ 4 Teile Sodawasser



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Ein Zweig frische Minze.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel,
Barstößel (Muddler)
und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit
Eiswürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Tequila, Zuckersirup, Limettensaft und die Minzblätter ins Glas geben. Die Minze etwa 10 Sekunden mit dem Muddler zerstoßen, um ihre Aromen freizusetzen. Das Eis dazugeben, mit dem Sodawasser auffüllen und ein paar Sekunden mit dem Barlöffel umrühren. Mit dem Minzweig garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER



Affogato Snowstorm

Affogato, der italienische Dessertklassiker aus Vanilleeis und Espresso, ist vielleicht der ideale Abschluss einer Mahlzeit. Diese Cocktailversion setzt noch einen Wodka-Shot und die Würzigkeit von Angostura Bitters drauf. Schnappen Sie sich einen Löffel und genießen Sie!

- ♦ 1 Kugel Vanilleeis
- ♦ 1 Teil Wodka
- ♦ 2–3 Spritzer Angostura Bitters
- ♦ 2 Teile frisch gebrühter, heißer Espresso
- ♦ 1 TL Kokosraspel



GLAS

Perfekt ist eine Cappuccinotasse.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht, aber wir fanden diesen Mini-Skifahrer einfach zu süß!

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Teelöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht.

ZUBEREITUNG

Die Eiskugel in die Tasse legen und mit dem Wodka übergießen. Bitters in den Espresso geben und den Espresso in die Tasse gießen. Mit Kokosraspeln bestreuen und mit einem Löffel servieren, damit man das Eis essen kann.

KOMPLEX & REICHHALTIG

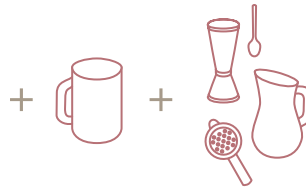
WÄRMEND/VERWÖHNEND



Hot Peanut Butter Rum

Dunkler Rum ist eine sehr komplexe Spirituose und eignet sich hervorragend für eine Reihe von Mixgetränken mit ausladenden, vollen Aromen. Hot Buttered Rum ist ein enorm unterschätzter klassischer Cocktail, dem wir mit Erdnussbutter noch ein verführerisch seidiges, nussiges Element verpasst haben.

- ♦ 2 Teile dunkler Rum
- ♦ 2 TL klarer Honig, mit etwas warmem Wasser verrührt
- ♦ 1 TL cremige Erdnussbutter
- ♦ 4–5 Teile heißes, aber nicht kochendes Wasser



GLAS

Nehmen Sie einfach Ihren Lieblings-Kaffeeport!

GARNITUR

Wird nicht gebraucht, aber ein Stück Erdnusskrokant zum Knabbern passt ausgezeichnet dazu.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel, Krug zum Mixen, Teesieb.

EIS

Ohne! Dieses Baby ist heiß!

ZUBEREITUNG

Den Rum und den Honig in den Krug geben und mit dem Teelöffel den Honig unter Rühren auflösen. Die Erdnussbutter dazugeben, etwas heißes Wasser dazugießen und rühren, bis auch sie sich aufgelöst hat. Das restliche heiße Wasser hineingießen und noch einmal umrühren, dann durch das Teesieb ins Trinkgefäß abseihen.

KOMPLEX & REICHHALTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND

GLEICH EIN PAAR MEHR



Der ultimative Champagnercocktail

Schaumwein, insbesondere Champagner, hebt jeden Cocktail auf ein höheres Level von Eleganz und Luxus. Dieser Klassiker ist einer der eindrucksvollsten Partydrinks – höllisch lecker, mit feiner blumiger Note und üppiger Süße. Wir haben mit Muscovado-Zuckersirup für noch mehr Komplexität gesorgt, aber wenn Sie einen anderen Zuckersirup ausprobieren wollen (siehe Seite 24), nur zu!

- ♦ 1 Teil guter Weinbrand – klassischerweise Cognac, muss aber nicht unbedingt sein
- ♦ ½ Teil Muscovado-Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 3 Teile gut gekühlter Champagner oder ein anderer Schaumwein
- ♦ 2 Spritzer Angostura Bitters



GLAS

Eine Champagnerflöte.

GARNITUR

Eine Zitronenschalenspirale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht, aber der Schaumwein muss kalt aus dem Kühlschrank kommen und das Glas im Gefrierfach vorgekühlt werden (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Weinbrand und Zuckersirup ins Glas gießen und kurz verrühren. Vorsichtig den Schaumwein dazugießen, das Glas aber nicht ganz voll machen. Bitters hinzufügen und behutsam rühren, sodass etwas Schaum entsteht. Die Zitronenschale als Garnitur über den Glasrand hängen.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER





Temperance Tea

Da immer mehr alkoholfreie Alternativen zu Spirituosen erhältlich sind, gibt es nun auch viele köstliche maßgeschneiderte Drinks für alle, die sich einen Abend ohne Alkohol gönnen möchten. Dieser „Temperenzler-Tee“ ist eine augenzwinkernde Hommage an die Prohibition der 1920er-Jahre, als die Leute ihre Cocktails aus Teetassen tranken, um nicht aufzufallen.

♦ 1 Teil alkoholfreies oder alkoholarmes Pflanzendestillat wie Seedlip oder Portobello Road Temperance

♦ ½ Teil klarer Honig, mit etwas warmem Wasser verrührt

♦ 4 Teile eiskalter grüner Tee



GLAS

Eine Teetasse, idealerweise eine aus schönem Porzellan mit Untertasse.

GARNITUR

Eine frische Zitronenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht.

ZUBEREITUNG

Das Pflanzendestillat und den Honig in die Tasse geben und mit dem Barlöffel den Honig unter Rühren auflösen. Den kalten grünen Tee dazugießen. Die Zitronenscheibe leicht über dem Drink ausdrücken und dann als Garnitur in die Tasse geben.

EINFACH & ERFRISCHEND

EINFACH/ALLTAGSDRINK

GLEICH EIN PAAR MEHR





Shake It Up

Etwas komplexere Mixturen,
die geschüttelt oder gerührt werden wollen

Brillanter Bellini

Als einer der beständigsten Klassiker aller Zeiten ist der Bellini italienischer Chic pur. Erfunden wurde er in Harry's Bar in Venedig, wo Humphrey Bogart und Ernest Hemingway in den 1950er-Jahren Stammgäste waren. Er bringt die florale Frische von Pfirsichpüree mit knackig prickelndem Prosecco zusammen. Die Zugabe von Himbeeren veredelt noch Farbton und Geschmack des Drinks.

- ♦ 125g Pfirsiche aus der Dose, abgetropft
- ♦ 1 Handvoll frische Himbeeren
- ♦ 1 Teil kaltes Wasser
- ♦ 4 Teile eiskalter Prosecco oder ein anderer Schaumwein



GLAS

Eine Champagnerflöte.

GARNITUR

Zwei frische Himbeeren.

EQUIPMENT

Standmixer, Jigger-Barmaß, Esslöffel und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht.

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche und Himbeeren mit dem Wasser im Standmixer pürieren. Einen großen Esslöffel des Pürees in die Champagnerflöte geben und den kalten Schaumwein dazugießen. Mit dem Barlöffel vorsichtig verrühren und dabei unterheben. Mit den beiden Himbeeren garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER

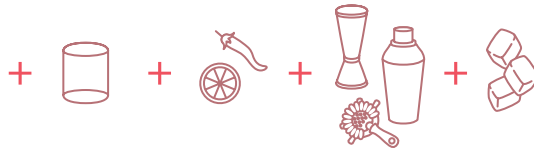
GLEICH EIN PAAR MEHR



Firecracker Margarita

Die Margarita ist schon in Reinform ein ziemlich perfekter Drink und kann „straight up“ (ohne Eis) serviert werden oder aber auf Eiswürfeln oder Crushed Ice. Unsere Variante bekommt noch einen Hauch von Gewürzen und damit einen echten mexikanischen Kick. Der Teufel – oder *el diablo* – liegt im Detail, nämlich in dem Grad an Schärfe, dem Sie diesem Cocktail zubilligen.

- ♦ 2 Teile Silver (blanco) Tequila
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Limettensaft
- ♦ 1 Teil Triple Sec
- ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 1 Spritzer Tabasco (für Teufelskerle auch mehr!)



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler. Sie können den Drink aber auch in einer Cocktailschale servieren.

GARNITUR

Frische rote Chilischoten und eine frische Limettenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Shaker füllen. Wir servieren diesen Drink gern auf Eiswürfeln, doch das ist optional.

ZUBEREITUNG

Den Cocktailshaker mit sämtlichen Zutaten und Eiswürfeln füllen. Schütteln und durch das Barsieb ins Glas abseihen, nach Belieben auf Eis. Mit den Chilischoten und der Limettenscheibe garnieren.

WÜRZIG & TROCKEN

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Großartiger Breakfast Martini

Orangenmarmelade eignet sich mit ihrer leicht bitteren Note und natürlichen Süße bestens für Mixgetränke – schon ein kleiner Löffel von ihr steuert geschmackliche Tiefe bei. Dieser Cocktailklassiker wird gern zum Brunch serviert, doch wir genießen ihn am liebsten als Gegengewicht zu den süßeren Getränken nach dem Mittagessen und den vielleicht härteren Drinks abends.

- ♦ 2 Teile Wodka
- ♦ 1 Teil Triple Sec
- ♦ 1 TL Orangenmarmelade
- ♦ 1 Spritzer Wasser



GLAS

Ein Martiniglas oder eine Cocktailschale.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Orangenschale (optional).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und ohne Eis einen „Dry Shake“ durchführen. Dann Eis einfüllen und noch einmal schütteln. Den Drink ins Glas abseihen und nach Belieben mit der Orangenschale garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

FEIER/PARTY-STARTER



Mokka-Martini

Mit seinen dunklen Röstnoten und der malzigen Süße kam der Espresso Martini einer Offenbarung gleich – ein echter Party-Starter! Aber stellen Sie sich vor, wie viel besser er sein kann, wenn man einen Löffel Schoko-Haselnuss-Creme mit in den Shaker gibt. Nussig, schokoladig ... von diesem Drink will man mehr!

- ♦ 2 Teile frisch gebrühter und abgekühlter Espresso
- ♦ 1 Teil dunkler Rum
- ♦ 1 TL Schoko-Haselnuss-Creme



GLAS

Ein Martiniglas oder eine Cocktailschale.

GARNITUR

Kakaopulver zum Darübersieben.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Teelöffel und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und mit dem Teelöffel kurz umrühren. Eis dazugeben und schütteln, dann ins Glas abseihen. Als Garnitur Kakaopulver darübersieben.



Blockbuster Passion Fruit Daiquiri

Der Passion Fruit Martini hat die Welt im Sturm erobert, nicht zuletzt, weil Passionsfrucht fantastisch schmeckt. Unsere Blockbuster-Version übernimmt all die großartigen Teile dieses Cocktails und stellt sie mit den spritzigen Noten der Passionsfrucht und lebhaften Limettenaromen vollends ins Rampenlicht.

- ♦ 1 Passionsfrucht
- ♦ 2 Teile weißer Rum
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Limettensaft
- ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)



GLAS

Ein Martiniglas oder eine Cocktailschale.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch in den Cocktailshaker geben. Rum, Limettensaft und Zuckersirup sowie Eis zufügen, schütteln und ins gewählte Glas abseihen.

SÜSS & FRUCHTIG

SCHICK/RAFFINIERT



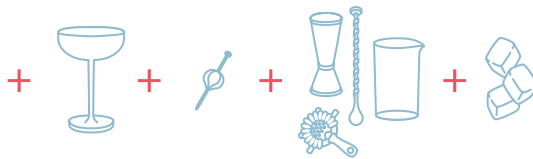
Oliveöl-Gibson

Der klassische Gibson-Cocktail ist eine ausgesprochen pikante Variante des Martinis, der traditionell eine Silberzwiebel als Garnitur hat. Mit seinen trockenen Kräuternoten ist er sehr schön ausgewogen, für manche allerdings doch ein bisschen zu heftig. Wenn jedoch der weiche und dabei reichhaltig-pfeffrige Geschmack von gutem nativem Olivenöl dazukommt, ist wieder alles anders.

♦ 3 Teile Gin – ein kräftiger
Stil passt hier sehr gut,
etwa Gin Mare

♦ ½ Teil trockener Vermouth
– für einen „nasseren“ Cock-
tail noch ½ Teil hinzufügen

♦ natives Olivenöl extra
zum Beträufeln



GLAS

Ein Martiniglas oder
eine Cocktailschale.

GARNITUR

Eine kleine Silberzwiebel,
nach Belieben auf einem
Spieß, oder, wenn Sie das
lieber mögen, eine kleine
Essiggurke.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß,
Rührglas, Barlöffel
und Barsieb.

EIS

Eiswürfel ins Rührglas, aber
nicht ins Servierglas geben.
Stattdessen das Glas im
Gefrierfach vorkühlen
(siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Gin und Vermouth zusam-
men mit Eis ins Rührglas
geben und 15 Sekunden mit
dem Barlöffel umrühren.

In das vorgekühlte Glas
abseihen, dann vorsichtig
sechs Tropfen Olivenöl auf
die Oberfläche des Drinks
träufeln. Zum Schluss die
Garnitur hineinlegen.



St. Clement's

Gibt es jemanden, der keinen Cosmopolitan mag? Der pinke Drink, der in den 1990ern die Welt neongreller Nachtclubs im Sturm eroberte, ist ein Hit. Aber Cranberrysaft hat man vielleicht nicht immer vorrätig, wenn Sie also einen süßen, fruchtigen Kick möchten, probieren Sie stattdessen einen St. Clement's.

- ♦ 2 Teile frisch gepresster Orangensaft
- ♦ 1 Teil Wodka
- ♦ 1 Teil Triple Sec
- ♦ ½ Teil frisch gepresster Zitronensaft



GLAS

Eine Cocktailschale oder ein Martiniglas.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Eis in den Cocktailshaker geben und schütteln, dann in das gewählte Glas abseihen.

SÜSS & FRUCHTIG

SCHICK/RAFFINIERT



Klassischer Whiskey Sour

Whiskey Sour ist ein weiterer klassischer Drink, den es dank seiner unglaublichen Vielseitigkeit schon sehr lange gibt. Er gelingt mit jedem Whisk(e)y, mit kanadischem, japanischem oder irischem nicht weniger als mit Scotch oder Bourbon. Wir haben uns für einen Irish Blended Whiskey entschieden, wohl einer der perfekten Allrounder – süß, mit einem Hauch Malz und einer köstlich fruchtigen Ausgewogenheit.

- ♦ 1 Eiweiß (M) oder 1 Teil Aquafaba
- ♦ 2 Teile Irish Whiskey – Jameson oder Bushmills eignen sich beide wunderbar
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft
 - ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 6 Tropfen Angostura Bitters



GLAS	EQUIPMENT	ZUBEREITUNG
Ein Rocks-Glas oder Tumbler.	Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.	Die großen Eiswürfel ins Glas geben. Eiweiß oder Aquafaba im Cocktailshaker ohne Eis in 10 Sekunden schaumig schütteln. Whiskey, Zitronensaft und Zuckersirup dazugeben und den Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. 8–10 Sekunden schütteln und ins Glas abseihen. Bitters behutsam auf den Schaum tropfen und mit einem Cocktailspeiß ein Muster zeichnen.
GARNITUR	EIS	
Dieses Baby braucht keine Garnitur!	Große Eiswürfel ins Glas bis knapp unter den Rand und reichlich Eiswürfel für den Cocktailshaker.	



Cheat's Brandy Alexander

Er ist schon fast ebenso ein Dessert wie ein Cocktail – der Brandy Alexander ist üppig, reichhaltig und voller Geschmack. Das traditionelle Rezept verlangt Crème de Cacao, der eine Schokoladennote in den Drink bringt. Unsere Version ist viel unkomplizierter. Nehmen Sie einfach süßes, weiches Schokoladeneis, und schon Augenblicke später schweben Sie im siebten Cocktailhimmel!

- ♦ 1 kleine Kugel weiches Schokoladeneis (ohne Stückchen!)
- ♦ 1 Teil französischer Weinbrand
- ♦ 2 Teile Mandelmilch



GLAS

Ein kleines Weinglas oder Martiniglas.

GARNITUR

Frisch geriebene Muskatnuss.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barlöffel und Barsieb.

EIS

Ein paar Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und kurz mit dem Barlöffel umrühren. Das Eis dazugeben, ein paar Sekunden schütteln, dann ins ausgewählte Glas abseihen. Zum Schluss etwas Muskatnuss darüberreiben.

KOMPLEX & REICHHALTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Fabelhafter French 75

Er ist zeitlos, elegant und schon über ein Jahrhundert alt – und überraschenderweise nach einem Feldgeschütz mit 75-mm-Kaliber benannt, angeblich, weil der French 75 einen umhaut. Und doch hat er eine wunderbare Subtilität, mit der der Gin, die Zitrusnoten und die Süße des Zuckers in Einklang gebracht werden. Wann immer Sie diesen Cocktail mixen, er bringt die Wände zum Wackeln.

♦ 1 Teil Gin

♦ ½ Teil frisch gepresster Zitronensaft

♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)

♦ 4 Teile Champagner oder ein anderer Schaumwein



GLAS

Eine Champagnerflöte.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen oder eine Spirale Zitronenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit Eis in den Cocktailshaker geben. Gut schütteln und ins Glas abseihen. Mit dem Schaumwein auffüllen und mit der Zitronenschale garnieren.



Wondermint Julep

Zu den besten Cocktails auf Bourbon-Basis zählt der Mint Julep. Seine einfachen Zutaten sind der Schlüssel zu seinem anhaltenden Erfolg. Er kann auch ganz leicht um eine persönliche Note in jede gewünschte Richtung erweitert werden: durch eine andere Art Minze, z. B. Zitronenminze, oder einen frischen Zweig Thymian für eine kräftigere Kräuternote bis zu einem anderen Zuckersirup, etwa Muscovado, für eine eher malzige, geröstete Note wie in diesem Rezept.

♦ ½ Teil Muscovado-Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)

♦ 1 Spritzer Wasser

♦ 1 Handvoll frische Minzblätter

♦ 2 Teile amerikanischer Whiskey – am besten ein guter Bourbon wie Maker's Mark oder Wild Turkey



GLAS

Traditionell wird der Julep in einem gekühlten Metallbecher serviert, wir nehmen dafür einen metallenen Campingbecher. Ein Tumbler tut es aber auch. Sie sollten ihn aber im Gefrierfach vorkühlen.

GARNITUR

FrISChe Minzzweige, optional auch Puderzucker zum Darübersieben.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barstößel (Muddler) und Barsieb.

EIS

Crushed Ice in den gekühlten Becher und Eiswürfel in den Cocktailshaker.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Crushed Ice in den gekühlten Becher füllen. Dann Zuckersirup und Wasser in den Cocktailshaker geben, gefolgt von den Minzblättern. Die Minze mit dem Muddler etwas zerstoßen.

Nun den Whiskey und ein paar Eiswürfel dazugeben und 8 Sekunden gut schütteln. In den Becher abseihen und mit Minzzweigen garnieren. Nach Belieben noch Puderzucker darübersieben; wir finden den Drink aber auch so süß genug.



Side Hustle

Der Sidecar ist ein köstlicher, kraftvoller Cocktailklassiker, der die bitter-süßen Orangennoten von Triple Sec mit lebhafter Zitrusfrucht und dem vollen Geschmack eines gereiften französischen Weinbrands kombiniert. Diese erfrischende Version verlängert den Drink mit Limonade und serviert ihn auf Eis. Weniger der wilde Ritt wie im Original, vielmehr eine längere, genussvolle Reise.

- ♦ 2 Teile französischer Weinbrand
- ♦ 1 Teil Triple Sec
- ♦ ½ Teil frisch gepresster Zitronensaft
- ♦ 4 Teile Limonade



GLAS

Ein Highball- oder ein anderes hohes Glas.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barsieb und Barlöffel.

EIS

Eiswürfel sowohl ins Glas als auch in den Cocktailshaker geben.

ZUBEREITUNG

Zunächst Eis ins Glas geben. Dann alle Zutaten außer der Limonade mit Eis in den Cocktailshaker füllen und schütteln. Ins Glas abseihen und mit der Limonade auffüllen. Einmal behutsam mit dem Barlöffel umrühren und mit der Zitronenschale garnieren.



Ramblin' Bramble

Diese neue Variante des klassischen Bramble mogelt ein wenig, indem sie schwarzen Johannisbeersirup und Pink Gin anstatt wie gewohnt Crème de Mûre und Zuckersirup verwendet. Sie ist köstlich fruchtig und erfrischend – perfekt nach einem Wochenendausflug aufs Land (oder in den Stadtpark).

- ♦ 2 Teile Pink Gin
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft
- ♦ 1 Teil schwarzer Johannisbeersirup



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler.

GARNITUR

Eine frische Zitronenscheibe und eine frische Brombeere.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barsieb und Barlöffel.

EIS

Crushed Ice ins Glas und Eiswürfel in den Cocktailshaker.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Glas mit Crushed Ice füllen. Pink Gin und Zitronensaft in den Cocktailshaker gießen, den Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und 10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen und Johannisbeersirup darüberträufeln. Einmal kurz mit dem Barlöffel umrühren und mit der Zitronenscheibe und der Brombeere garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

EINFACH/ALLTAGSDRINK



Buzzin' Bee's Knees

Der Bee's Knees ist ein herrlicher Klassiker, der süßen Honig und erfrischende Zitrone mit der herzhaften Kräuternote des Gins zusammenbringt. Er schmeckt allen und heizt die Party mit Sicherheit so richtig an! Für einen Extrakick Fruchtigkeit geben wir noch Orangensaft dazu.

- ♦ 2 Teile Gin
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Orangensaft
- ♦ ½ Teil klarer Honig, mit etwas warmem Wasser verrührt



GLAS

Eine Cocktailschale oder ein Martiniglas.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben und ohne Eis einen „Dry Shake“ ausführen.

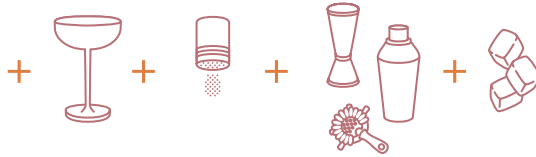
Dann Eis dazugeben und noch einmal schütteln. Ins ausgewählte Glas abseihen.



The Big Apple

Eine süßere, fruchtigere Variante des Whiskey Sour mit amerikanischem Bourbon für eine besonders erdige, vanillebetonte Fruchtigkeit. Äpfel und Bourbon passen perfekt zusammen – der Apfelsaft in diesem Rezept betont die komplexe trockene Note des Whiskeys, bringt aber auch eine erfrischende Süße hinein.

- ♦ 1 Eiweiß (M) oder
1 Teil Aquafaba
- ♦ 2 Teile Bourbon
- ♦ 2 Teile klarer Apfelsaft
- ♦ 1 Teil frisch gepresster
Limettensaft
- ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)



GLAS

Eine Cocktailschale, bitte!

GARNITUR

Zimtpulver zum
Darüberstreuen.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Eiweiß oder Aquafaba in den Cocktailshaker geben und ohne Eis („Dry Shake“) in 10 Sekunden schaumig schütteln. Die restlichen Zutaten sowie Eis dazugeben und weitere 10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen. Zum Schluss mit Zimt bestreuen und dabei eine Karte oder ein Stück Pappe über den Drink legen, damit eine gerade Linie entsteht.

SÜSS & FRUCHTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Fizzy Lizzy

Dieser zauberhafte Longdrink vereint die Tiefgründigkeit eines gereiften Weinbrands mit den süßen und leicht würzigen Noten von süßem Vermouth sowie ein bisschen Himbeerkonfitüre für noch mehr Fruchtigkeit. Zusammengemixt sind die drei größer als die Summe ihrer Teile!

- ♦ 2 Teile süßer Vermouth
- ♦ 1 Teil französischer Weinbrand
- ♦ 1 TL kernlose Himbeerkonfitüre
- ♦ 1 Spritzer Wasser
- ♦ 4 Teile Sodawasser



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Frische Himbeeren wirken Wunder.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel, Cocktailshaker, Barsieb und Barlöffel.

EIS

Eiswürfel ins Glas und in den Cocktailshaker geben.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Glas mit Eis füllen. Süßen Vermouth, Weinbrand und Konfitüre mit Eis und einem Spritzer Wasser in den Cocktailshaker geben. Einige Sekunden kräftig schütteln. Ins Glas abseihen und mit dem Sodawasser auffüllen. Behutsam mit dem Barlöffel umrühren, um alles gut zu vermischen, und mit den frischen Himbeeren garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

EINFACH/ALLTAGSDRINK



Cincuenta/ Cincuenta

Tequila und Bier ergänzen sich bestens. Die sauer-fruchtigen Hopfennoten eines IPA erinnern an die Grapefruitnoten eines Paloma, der zu den erfrischendsten Tequila-Cocktails zählt (siehe Seite 30). Dieser Drink kombiniert erdige Tequila-Noten mit pikantem IPA, etwas Zitrus und leichter Süße vom Triple Sec.

- ♦ 2 Teile Silver (blanco) Tequila
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft
- ♦ 1 Teil Triple Sec
- ♦ 4 Teile gut gekühltes fruchtiges IPA-Bier



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische Grapefruitscheibe (optional).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Das Glas bis obenhin mit Eiskwürfeln füllen.

ZUBEREITUNG

Das Eis ins Glas geben, dann alle Zutaten hineingießen; das IPA kommt zuletzt. Einmal kurz mit dem Barlöffel umrühren, um alles zu vermischen, dann nach Belieben mit einer Grapefruitscheibe garnieren.



Sparkling Speakeasy Spice

Dieser Cocktail basiert auf dem Chicago Fizz, einem heute vergessenen Klassiker, der kurz vor der Prohibition in Amerika sehr beliebt war und Rum, Port und Zitronensaft kombiniert. Unsere Version enthält Spiced Rum, süßen Vermouth, Zuckersirup, Eiweiß (oder Aquafaba) und Orangensaft. Als Longdrink auf Eis und verlängert mit Sodawasser ist der Drink voll, seidig und herrlich spritzig.

- ♦ 2 Teile Spiced Rum
- ♦ 1 Teil süßer Vermouth,
wahlweise Ruby Port
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Orangensaft
 - ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup
(siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 1 Eiweiß (M) oder 1 Teil Aquafaba
- ♦ 2 Teile Sodawasser



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel ins Glas und in den Cocktailshaker geben.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Glas mit reichlich Eis füllen. Alle Zutaten mit Ausnahme des Sodawassers in den Cocktailshaker geben und, na ja, schütteln! Ins Glas abseihen und langsam mit dem Sodawasser auffüllen.

KOMPLEX & REICHHALTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND



Cucumber Cooler

Wenn die Sonne scheint und alles ringsum trocken ist, einschließlich Ihrer Kehle, ist das der Drink für Sie! Die Kombi aus trockenem Wodka, kühler Gurke, säuerlichem Limettensaft und etwas Süße, verlängert mit prickelndem Sodawasser, ist ein Labsal für den Gaumen. Warum nicht gleich mehr davon für alle mixen?

- ♦ ¼ Salatgurke, in kleine Würfel geschnitten
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Limettensaft
- ♦ 1 Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)
 - ♦ 2 Teile Wodka
 - ♦ 4 Teile Sodawasser



GLAS

Ein Highball-Glas.

GARNITUR

Ein frischer Gurkenstreifen (siehe Seite 23).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barstößel (Muddler) und Barsieb.

EIS

Eiswürfel ins Glas und in den Cocktailshaker geben.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Glas mit Eis füllen. Die Gurkenwürfel in den Cocktailshaker geben und mit dem Muddler zerstoßen. Limettensaft, Zuckersirup und Wodka dazugießen und schütteln. Ins Glas abseihen und mit dem Sodawasser auffüllen. Mit dem Gurkenstreifen garnieren.

EINFACH & ERFRISCHEND

FEIER/PARTY-STARTER

GLEICH EIN PAAR MEHR



Brite-Side

Wenn Sie tiefer in die Welt der Cocktails ohne oder mit wenig Alkohol eintauchen wollen, ist Tee als Grundlage eine gute Ausgangsposition. Vom rauchigen Lapsang Souchong über grünen Tee bis zum gewöhnlichen Schwarztee: Tee verleiht Drinks eine gute trockene Tanninstruktur. Der Brite-Side verbindet die feinen blumigen Noten von Earl Grey mit etwas Würzigkeit von Angostura Bitters und der trockenen Fruchtigkeit von naturtrübem Apfelsaft.

♦ 2 Teile frisch gebrühter und abgekühlter Earl-Grey-Tee (ohne Milch!)

♦ 2 Teile naturtrüber Apfelsaft

♦ ½ Teil frisch gepresster Zitronensaft

♦ 2 Spritzer Angostura Bitters



GLAS

Eine kleine Cocktailschale.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale, in der Mitte längs eingeschnitten.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

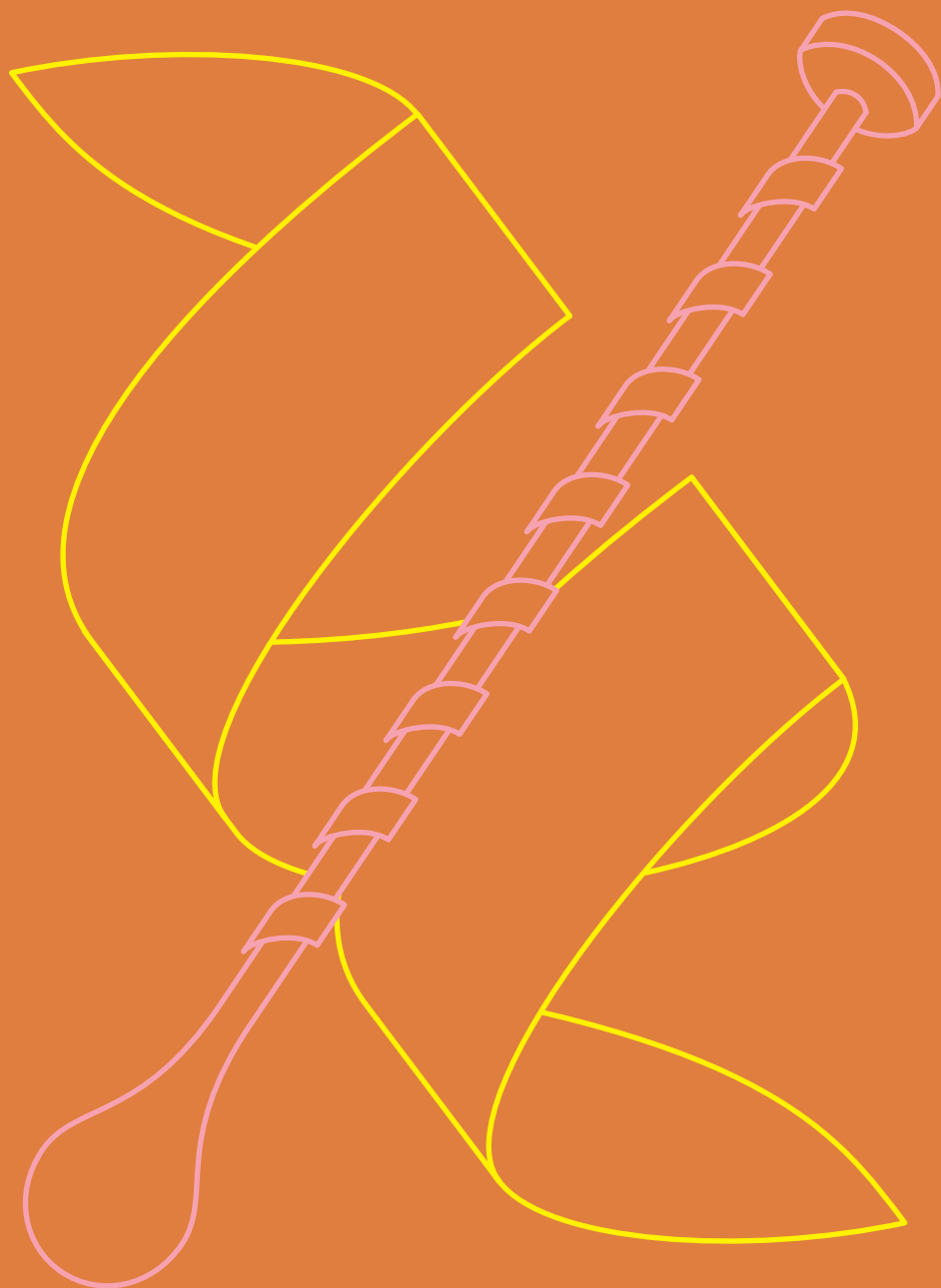
EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker gießen und den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen. 10 Sekunden kräftig schütteln, dann ins Glas abseihen. Die Zitronenschale über dem Drink ausdrücken, um deren Öle freizusetzen (siehe Seite 22), dann als Garnitur auf den Glasrand stecken.





Magnificent Mixes

Besondere Drinks für besondere Gelegenheiten, die ein
wenig mehr Vorbereitung oder hier und da eine unge-
wöhnliche Zutat erfordern

Heart Peat

Dieser Cocktail spielt mit einem anderen Klassiker namens Blood & Sand, benannt nach dem gleichnamigen Film von 1922 mit Rudolph Valentino. Der Star in diesem Kintopp-Cocktail ist temperament- und kraftvoller, rauchiger Scotch Whisky, der neben trockenen Noten jede Menge Charisma mitbringt.

- ♦ 1 Teil rauchiger Whisky – wir empfehlen Laphroaig
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Blutorangensaft
- ♦ 1 Teil süßer Vermouth
- ♦ ½ Teil Cherry Brandy – wir empfehlen Heering Cherry Liqueur



GLAS

Eine Cocktailschale oder ein alter Edelstahlpokal, wenn Sie einen haben.

GARNITUR

Ein frisches Minzblatt.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben. Stattdessen das Glas für ein gefrorenes Aussehen im Gefrierfach vorkühlen (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker gießen, den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und 10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen und das Minzblatt als Garnitur oben auf den Drink legen.



Banana Bread Daiquiri

Immer mehr Menschen wagen sich an den Ofen und backen, was das Zeug hält. Wir zum Beispiel lieben Banana Bread. Aber wäre es auch möglich, diese ganzen üppigen Leckereien zu genießen, ohne allzu viele Pfunde zuzulegen? Aber natürlich! Wir haben einfach einen mit Bananenbrot aromatisierten dunklen Rum kreiert, der die Grundlage für diesen herrlich opulenten Daiquiri bildet.

♦ 2½ Teile mit Banana Bread aromatisierter dunkler Rum (siehe unten)

♦ ½ Teil frisch gepresster Limettensaft

♦ ½ Teil Triple Sec

♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup oder gewürzter Zuckersirup (siehe Seite 24 und 25), optional



GLAS

Eine Cocktailschale.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht, aber ein Stück frisch gebackenes Banana Bread ist der perfekte Begleiter.

EQUIPMENT

Messbecher, Teesieb, Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben, den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und 8–10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen.

MIT BANANA BREAD AROMATISIERTER RUM

200ml dunklen Rum und ein großes Stück Banana Bread in einem Gefäß abgedeckt mind. 24 Stunden ziehen lassen. Durch ein Teesieb abseihen. Reicht für 2–3 Drinks.

KOMPLEX & REICHHALTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND

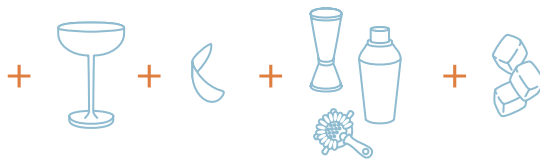
GLEICH EIN PAAR MEHR



Holunderblüten-Gimlet

Im klassischen Gimlet kommen Gin und die herrlich fruchtige Schärfe der Limette harmonisch zusammen. Doch mit nur ein paar einfachen Änderungen kann auch eine blumige Wonne daraus werden, ein richtiger Sommerhit.

- ♦ 1 Eiweiß (M) oder
1 Teil Aquafaba
- ♦ 2 Teile London Dry Gin
- ♦ 1 Teil frisch gepresster
Zitronensaft
- ♦ 2 Spritzer Angostura
Orange Bitters
- ♦ ½ Teil Holunder-
blütensirup



GLAS

Eine elegante Cocktailschale.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale, in der Saison auch eine kleine Holunderblütendolde (ohne Stiel).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker und Barsieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Eiweiß oder Aquafaba im Cocktailshaker ohne Eis („Dry Shake“) in 10 Sekunden schaumig schütteln. Die restlichen Zutaten dazugeben, den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und weitere 8–10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen. Die Zitronenschale über dem Drink ausdrücken (siehe Seite 22) und als Garnitur ins Glas geben. Auch mit den Holunderblüten garnieren, sofern vorhanden.

SÜSS & FRUCHTIG

SCHICK/RAFFINIERT



Best Ever Piña Colada

Ihre Heimat ist Puerto Rico, doch die Piña Colada ist heute auf der ganzen Welt zu Hause. Hoffentlich schmeckt Ihnen auch unsere Version, die auf dem klassischen Rezept aufbaut, aber zusätzliche Süße in Form von Dosenananas einbringt. Dieses Rezept reicht für zwei Drinks.

- ♦ 1 kleine Dose (235g)
Ananasscheiben in Sirup
- ♦ 1 Teil weißer Rum
- ♦ 1 Teil Kokosnusscreme
- ♦ ½ Teil frisch gepresster
Limettensaft



GLAS

Zwei Hurricane- oder hohe Highball-Gläser.

GARNITUR

Zwei kleine Ananasspalten aus der Dose oder frisch.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Standmixer.

EIS

Eiswürfel in den Standmixer, aber nicht in die Gläser geben.

ZUBEREITUNG

Die Ananas samt Sirup sowie allen anderen Zutaten mit einer Handvoll Eiswürfel in den Standmixer geben und glatt pürieren. In die ausgewählten Gläser gießen und jedes mit einer Ananaspalte garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

EINFACH/ALLTAGSDRINK

GLEICH EIN PAAR MEHR



King of Roses

Wenn es ein Cocktail verdient, zum Klassiker zu werden, dann dieser. Unser Freund Will Foster hat ihn in seiner heute legendären, leider aber schon lange geschlossenen Bar Casita in London kreiert. Wir möchten, dass diese äußerst komplexe Aromenkombination aus Bourbon, The King's Ginger (ein süßer Ingwerlikör, der einst für König Edward VII. erfunden wurde) und frischen Zitrus-säften nicht in Vergessenheit gerät. Eine süßere Version bekommen Sie mit einem Spritzer gewürztem Zuckersirup (siehe Seite 25) im Shaker.

- ♦ 2 Teile Bourbon – das Original verlangt Four Roses, es geht aber mit jedem guten Bourbon
- ♦ 1 Teil The King's Ginger
- ♦ 2 Teile frisch gepresster Orangensaft
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft



GLAS

Eine Cocktailschale.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barsieb und Teesieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben, den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und 10 Sekunden schütteln. Durch Barsieb und Teesieb doppelt ins Glas abseihen.

SÜSS & FRUCHTIG

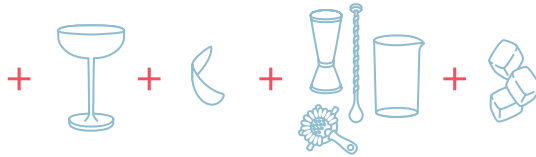
WÄRMEND/VERWÖHNEND



El Presidente

Diesem relativ zurückhaltenden Rum-Cocktail sollte man viel mehr Aufmerksamkeit schenken, zählt er doch eigentlich zur Riege der echten Klassiker! Wahrscheinlich in den 1910er-Jahren in Kuba entstanden, vereint er traditionell leichteren goldenen Rum (nicht so schwer oder in Eiche gereift wie dunkler Rum), süßen und trockenen Vermouth, Curaçao und Grenadine (ein leuchtend roter Granatapfelsirup), die miteinander verrührt werden, bis sie in perfekter Balance sind.

- ♦ 1 Teil weißer Rum
- ♦ 1 Teil dunkler Rum
- ♦ 1 Teil süßer Vermouth
- ♦ ½ Teil trockener Vermouth
 - ♦ ½ Teil Curaçao
- ♦ 2 Spritzer Grenadine
- ♦ 1 Spritzer Chocolate Bitters (optional)



GLAS

Eine Cocktailschale.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Orangenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Rührglas, Barlöffel und Barsieb.

EIS

Eiswürfel ins Rührglas, aber nicht ins Servierglas geben. Stattdessen das Glas im Gefrierfach vorkühlen (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten ins Rührglas geben, inkl. Chocolate Bitters, falls zusätzliche Tiefe gewünscht ist. Eis einfüllen und mit dem Barlöffel behutsam 15–20 Sekunden rühren. In die vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Die Orangenschale über dem Drink ausdrücken, um deren Öle freizusetzen (siehe Seite 22), und dann als Garnitur ins Glas geben.



New Orleans Legend

Variationen dieses auch Sazerac genannten Drinks kursieren seit dem 19. Jahrhundert. Im Zentrum steht das ungewöhnliche Zusammentreffen von französischem Weinbrand und amerikanischem Whiskey, dazu ein Hauch des sehr eigenwilligen Absinths. Klingt wie eine explosive Mischung, ist als Kombination von süßen, herzhaften und kräuterigen Aromen aber kaum zu übertreffen.

- ♦ 1 Teil Bourbon oder anderer amerikanischer Whiskey
- ♦ 1 Teil Cognac oder anderer französischer Weinbrand
- ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)
- ♦ 2 Spritzer Peychaud's Bitters
- ♦ 1 Spritzer Absinth



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Zitronenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Rührglas, Barlöffel und Barsieb.

EIS

Eiswürfel ins Rührglas, aber nicht ins Servierglas geben. Stattdessen das Glas im Gefrierfach vorkühlen (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem Absinth mit Eis ins Rührglas füllen und 15 Sekunden umrühren. Den Absinth ins Servierglas geben und schwenken, sodass er die Innenseite überzieht. Den Drink ins Glas abseihen. Die Zitronenschale über dem Drink ausdrücken (siehe Seite 22) und als Garnitur ins Glas geben.

WÜRZIG & TROCKEN

SCHICK/RAFFINIERT



„Vamos“ Gin Fizz

Der Ramos Gin Fizz, ein cremiger Drink auf Gin-Basis mit leichter, fast soufflé-artiger Schaumkrone, ist ein unbestrittener Klassiker. Mit unserem kleinen Lifehack lässt sich ein klasse Drink im Ramos-Stil in weniger als fünf Minuten mixen, ohne dass Ihnen danach die Arme vom Schütteln wehtun. #sorrynotsorry.

- ♦ 2 Teile London Dry Gin
- ♦ 1 große Kugel Zitronensorbet
- ♦ 1 Eiweiß (M) oder 1 Teil Aquafaba
 - ♦ 1 Teil Mandelmilch
- ♦ 2 Spritzer Angostura Orange Bitters
- ♦ ½ Teil frisch gepresster Limettensaft
- ♦ 5 Teile eiskaltes Sodawasser



GLAS

Ein hohes, schmales
Highball-Glas.

GARNITUR

Eine schmale Orangenspalte,
in der Mitte eingeschnitten,
um sie auf den Glasrand
setzen zu können.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß,
Cocktailshaker, Barsieb
und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht. Für
ein optimales Ergebnis das
Glas aber im Gefrierfach vor-
kühlen (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem
Sodawasser 10–15 Sekunden
im Shaker kräftig schütteln.
Ins vorgekühlte Glas abseihen
und bis zum Rand mit Soda-
wasser auffüllen. Dann vor-
sichtig etwas mehr Sodawasser
über den Stiel des Barlöffels
hineingleiten lassen, bis die
Schaumkrone ein gutes Stück
über den Glasrand steigt. Die
Orangenspalte als Garnitur
auf den Glasrand stecken.

SÜSS & FRUCHTIG

SCHICK/RAFFINIERT



Mexican Mole Old Fashioned

Der Old Fashioned ist wahrscheinlich einer DER klassischen Drinks, über den die Welt auf den Cocktail-Geschmack gekommen ist. Diese Variante kombiniert gereiften Tequila, üppigen Chocolate Bitters und einen Hauch Kirschfrucht zu einem von mexikanischer Mole-Sauce inspirierten Drink.

♦ 2 Teile *añejo* (gereifter)
Tequila

♦ ¼ Teil Kirschlikör

♦ ½ Teil Muscovado-Zucker-
sirup (siehe Seite 24 für
selbst gemachten)

♦ 2 Spritzer Chocolate Bitters



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler.

GARNITUR

Eine kleine Cocktailkirsche.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß,
Rührglas, Barlöffel
und Barsieb.

EIS

Einen großen Eisblock ins
Servierglas und Eiswürfel
ins Rührglas geben.

ZUBEREITUNG

Zunächst den Eisblock ins
Servierglas geben. Alle
Zutaten mit Eiswürfeln ins
Rührglas füllen und mit dem
Barlöffel 15–20 Sekunden
umrühren. Ins Glas absei-
hen und mit der Cocktail-
kirsche garnieren.



Nan's Sherry Trifle

Dieser saisonale Drink ist vor allem im Dezember angesagt, wenn mit Eierlikör oder Eggnog – dem puddingähnlichen Likör auf Eibasis – Snowballs gemixt werden. Diesen Cocktaillklassiker haben wir hier als Vorbild genommen, um eine weitere festliche Köstlichkeit in flüssiger Form nachzuahmen, den Sherry Trifle, der für uns Briten untrennbar mit Weihnachten verbunden ist.

- ♦ 3 Teile Eierlikör –
Warninks ist ein Klassiker –
oder Eggnog
- ♦ 1 Teil Amontillado oder
Oloroso Sherry
- ♦ ½ Teil Kirschlikör
- ♦ 2 Spritzer Chocolate Bitters
- ♦ 4–5 Teile Ginger Ale



GLAS

Ein großes Wein- oder
Hurricane-Glas.

GARNITUR

Geriebene Muskatnuss, eine
Cocktailkirsche auf einem
Cocktailspieß und Mandel-
blättchen (optional).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Ein paar große Eiskwürfel.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem
Ginger Ale ins Glas geben
und mit dem Barlöffel einige
Sekunden verrühren. Eis
hinzufügen und langsam mit
Ginger Ale auffüllen. Zum
Schluss noch einmal um-
rühren, damit eine cremige
Schaumkrone entsteht. Als
Garnitur etwas Muskat-
nuss über den Drink reiben,
die aufgespießte Cocktail-
kirsche darauflegen und
nach Belieben mit Mandel-
blättchen bestreuen.



CDMX

alias Mexico City

Diese Variante eines klassischen Manhattan bringt den Drink auf ein neues Level – oder zumindest in ein neues Land. Mit erdigem, rauchigem Mezcal, süßem Vermouth und Orange Bitters entsteht unser CDMX („Ciudad de Mexico“) als Hommage an den New Yorker Namen des ursprünglichen Drinks.

- ♦ 2 Teile Mezcal
- ♦ 1 Teil süßer Vermouth
- ♦ 3 Spritzer Angostura Orange Bitters
- ♦ 1 TL Wasser



GLAS

Eine Cocktailschale.

GARNITUR

Ein schmaler Streifen Orangenschale.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel, Cocktailshaker, Barsieb und Teesieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben. Stattdessen das Glas im Gefrierfach vorkühlen (siehe Seite 13).

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Eis in den Cocktailshaker geben und 8–10 Sekunden kräftig schütteln. Durch Barsieb und Teesieb ins vorgekühlte Glas doppelt abseihen und mit der Orangenschale garnieren.

KOMPLEX & REICHHALTIG

SCHICK/RAFFINIERT



Sensational Sherbet Fizz

Fruchtiges IPA hat einen intensiven Geschmack, der für sich schon fantastisch ist, doch man kann seine frische, zitrusartige Natur noch steigern. Dieser sensationelle Gaumenkitzler verbindet lebhaftes IPA mit süßen Kirschnoten und bitterem Campari zu einem überraschend erfrischenden und doch trockenen Drink.

- ♦ 1 Teil Cherry Brandy
- ♦ ½ Teil Campari
- ♦ 3 Spritzer Angostura Orange Bitters
- ♦ 4 Teile eiskaltes fruchtiges IPA -Bier

+



+



GLAS

Eine Champagnerflöte.

GARNITUR

Wird nicht gebraucht.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht, aber achten Sie darauf, dass das IPA eiskalt aus dem Kühlschrank kommt.

ZUBEREITUNG

Cherry Brandy, Campari und Bitters ins Glas gießen und kurz mit dem Barlöffel verrühren. Langsam das IPA dazugießen, mit dem Barlöffel behutsam unterheben und noch einmal umrühren.

EINFACH & ERFRISCHEND

EINFACH/ALLTAGSDRINK



Millionaire's Black Velvet

Der Black Velvet vereint traditionell zwei Getränke, die für ihre jeweiligen Länder Aushängeschilder sind: irisches Stout-Bier und französischen Champagner. Wir bringen zusätzlich noch fruchtige Fülle hinein (deswegen der „Millionär“ im Namen!), weshalb man beim Trinken das Gefühl bekommt, man hätte zum klassischen Cocktail noch ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte dazu.

- ♦ 1 Teil Chambord
- ♦ 3 Teile eiskaltes Stout,
z. B. Guinness
- ♦ 3 Teile eiskalter
Schaumwein



GLAS

Ein Weinglas.

GARNITUR

Eine frische Kirsche.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Wird nicht gebraucht, aber achten Sie darauf, dass das Stout und der Schaumwein eiskalt aus dem Kühlschrank kommen.

ZUBEREITUNG

Den Chambord ins Glas geben, dann erst das Stout und schließlich den Schaumwein langsam und vorsichtig dazugießen. Behutsam mit dem Barlöffel vermischen und einige Male umrühren. Mit der Kirsche garnieren. Wenn Sie das ein paarmal gemacht haben, können Sie, ohne noch groß abzumessen, Stout und Schaumwein einfach auf Sicht ins Glas gießen und nach Geschmack anpassen.



White Port Cobbler

Portwein kennen Sie wahrscheinlich vor allem als Ruby Port, den auch wir in einigen Drinks dieses Buches verwenden (siehe Seite 36 und 106). Doch es lohnt sich, auch die frische, aromatische weiße Variante kennenzulernen – holen Sie sich also eine Flasche von Portugals „bestgehütetem Geheimnis“ aus dem Supermarkt. Dieser einfache, aber ausgewogene Cobbler – im Stil der Cocktails des frühen 19. Jahrhunderts – eignet sich perfekt für sommerliche Get-togethers.

- ♦ 3 Teile White Port
- ♦ 1 Teil frisch gepresster Orangensaft (oder Blut-
orangensaft)
- ♦ 1 Teil Ananassaft
- ♦ ½ Teil frisch gepresster
Zitronensaft
- ♦ 4 Teile Prosecco oder
ein anderer Schaumwein



GLAS

Ein großes Weinglas
oder eine Copa.

GARNITUR

Eine frische Orangenscheibe.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß
und Barlöffel.

EIS

Reichlich Crushed Ice
ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Anfangs nur etwas Crushed Ice ins Glas geben. Alle Zutaten außer dem Prosecco darübergießen und umrühren, um die Aromen ein wenig zu beleben. Etwas mehr Crushed Ice dazugeben und mit dem Prosecco auffüllen. Noch einmal umrühren und mit der Orangenscheibe garnieren.



Black Forest Smash

Schwarzkirschen und Bourbon bilden eine kraftvolle Kombination aus saftiger, reifer Frucht und seidigen Vanillenoten. Dazu kommen noch die leicht süße Nussigkeit von Black Walnut Bitters – eine vielseitige Bitters-Sorte, mit der man auch gut Cocktails wie den Old Fashioned aufpeppen kann – sowie Ginger Ale, und schon haben wir einen herrlichen Wohlfühl-Sommerdrink im Glas!

- ♦ 3 frische Kirschen, entsteint und in Scheiben geschnitten
- ♦ 1 TL Schwarzkirschkonfitüre
- ♦ 2 Teile Bourbon
- ♦ 2 Spritzer Black Walnut Bitters
- ♦ 5 Teile Ginger Ale



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Eine frische ganze Kirsche und eine Zimtstange.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Teelöffel, Barstößel (Muddler) und Barlöffel.

EIS

Reichlich Eiswürfel ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Kirschen, Konfitüre und die Hälfte des Bourbons ins Glas geben und mit dem Muddler leicht zerdrücken. Die andere Hälfte des Bourbons und den Walnut Bitters dazugießen. Das Glas mit Eiswürfeln füllen und mit dem Ginger Ale aufgießen. Ein paarmal mit dem Barlöffel umrühren und den Drink mit Kirsche und Zimtstange garnieren.

SÜSS & FRUCHTIG

EINFACH/ALLTAGSDRINK



Bastille Day

Calvados gehört mit seinen köstlichen, pikanten, an Cidre erinnernden Aromen und seiner buttrig-üppigen Fruchtigkeit zu unseren absoluten Favoriten. Dieser Cocktail ist erfrischend, aber auch kräftig und komplex, und passt perfekt zu einem leckeren französischen Dessert wie Tarte Tatin. *Santé, mes bons amis!*

- ♦ 1 Teil Calvados – wir empfehlen Père Magloire VSOP
- ♦ ½ Teil dunkler Rum
- ♦ ½ Teil klarer Honig, mit etwas warmem Wasser verrührt
- ♦ 2 Spritzer Chocolate Bitters
- ♦ 4 Teile Schaumwein – wir empfehlen Champagner oder französischen Crémant



GLAS

Ein großes Weinglas.

GARNITUR

Ein paar frische Scheiben eines grünen Apfels – auf Seite 23 wird erklärt, wie man einen Apfelfächer schneidet.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Reichlich Crushed Ice.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem Schaumwein ins Glas geben und mit dem Barlöffel gut verrühren. Crushed Ice dazu geben und mit dem Schaumwein auffüllen. Alles noch einmal mit dem Barlöffel unterheben, damit sich die Aromen verbinden, und den Drink mit den Apfelscheiben garnieren.



No Thyme To Dine

Mezcal ist eine mexikanische Spirituose, die wie Tequila aus der Agavenpflanze hergestellt wird und Cocktails eine rauchige, erdige Note verleiht. Dieses trockene, aber erfrischende Beispiel mit Mezcal, trockenem Vermouth und Sodawasser, serviert als Longdrink auf Eis und garniert mit einem frischen Thymianzweig, ist ein perfekter Aperitif vor dem Abendessen. Sie können das Essen aber auch auslassen und gleich zu weiteren Cocktails übergehen ...

- ♦ 1 Teil Mezcal – probieren Sie Del Maguey Vida
- ♦ 2 Teile trockener Vermouth
- ♦ 4–5 Teile Sodawasser



GLAS

Ein hohes Highball-Glas.

GARNITUR

Ein frischer Thymianzweig.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß und Barlöffel.

EIS

Reichlich Eiswürfel ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Das Glas mit Eis füllen, Mezcal und Vermouth darübergießen. Einige Sekunden mit dem Barlöffel umrühren, dann mit Sodawasser auffüllen und noch einmal umrühren. Mit dem Thymianzweig garnieren.



Ginger Fairy

Absinth, wegen seiner leuchtenden Farbe und bewegten Vergangenheit auch „grüne Fee“ genannt (angeblich sah man Feen, wenn man zu viel erwischt hatte, aber das führt jetzt zu weit ...), gehört zu den stärksten Spirituosen und ist als Cocktailzutat besonders aromatisch, etwa im New Orleans Legend (siehe Seite 126). In dieser ebenso würzig-kräuterigen wie süßen, wärmenden und erfrischenden Variante des klassischen Absinthe Frappé spielt er die Hauptrolle.

♦ 1 Teil Absinth –
wir empfehlen
La Fée Parisienne

- ♦ 1 Teil eiskaltes Wasser
- ♦ ½ Teil The King's Ginger
- ♦ ½ Teil einfacher Zuckersirup (siehe Seite 24 für selbst gemachten)



GLAS

Ein Rocks-Glas oder Tumbler oder ein schickes Weinglas – und ein Trinkhalm!

GARNITUR

Ein frischer Minzweig (Zitronenminze passt ausgezeichnet).

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barsieb und Barlöffel.

EIS

Reichlich Crushed Ice im Glas und Eiswürfel im Cocktailshaker.

ZUBEREITUNG

Zunächst das Glas mit Crushed Ice füllen. Alle Zutaten in den Cocktailshaker geben, den Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und 10 Sekunden schütteln. Ins Glas abseihen und ein paar mal umrühren. Den Minzweig zwischen den Handballen andrücken, um sein Aroma freizusetzen, und den Drink damit garnieren. Den Trinkhalm hineinstecken.



Martini Salbei

Dass der Martini die vergangenen hundert Jahre derart beliebt war, ist seiner Einfachheit zu verdanken. Von diesem Drink gibt es unzählige Varianten und Abwandlungen, von trocken („dry“) über nass („wet“) bis richtig schmutzig („dirty“). Diese Version ist durch die Verwendung von White Port und dem pikanten Aroma von Salbei insgesamt eher aromatisch und kräuterwürzig.

♦ 2 Teile Wodka

♦ 2 Teile White Port – für eine süßere Version z. B. Graham's Blend No. 5, für eine trockenere Taylor's Chip Dry, dann aber den trockenen Vermouth weglassen

♦ ½ Teil trockener Vermouth

♦ 6 frische Salbeiblätter



GLAS

Eine kleine Cocktailschale.

GARNITUR

Ein zusätzliches frisches Salbeiblatt.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß, Cocktailshaker, Barsieb und Teesieb.

EIS

Eiswürfel in den Cocktailshaker, aber nicht ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Wodka, Port und, sofern verwendet, Vermouth in den Cocktailshaker gießen. Die Salbeiblätter zwischen den Handballen leicht andrücken, um ihre Aromen freizusetzen, und in den Shaker geben. Den Shaker zur Hälfte mit Eis füllen und 10 Sekunden schütteln. Durch Barsieb und Teesieb doppelt ins Glas abseihen. Das zusätzliche Salbeiblatt leicht andrücken und den Drink damit garnieren.

WÜRZIG & TROCKEN

SCHICK/RAFFINIERT



Raspberry Shrub

Eine weitere großartige alkoholfreie Alternative für Cocktails sind süß-fruchtige Essige wie Aceto balsamico. Gut ausgewogen eingesetzt, entfalten sie in einem Cocktail eine frische, spirituosenhähnliche Wirkung. Das funktioniert besonders gut, wenn man sie mit frischen Fruchtpürees, Kräutern und Bitters kombiniert und dann mit einem Mixer verlängert.

- ♦ 1½ Teile Himbeerpüree
(siehe Seite 24) – oder einen
Himbeer-Smoothie als
Fertigprodukt
- ♦ ½ Teil Aceto balsamico
- ♦ ½ Teil frisch gepresster
Limettensaft
- ♦ 3 Spritzer Chocolate oder
Black Walnut Bitters
- ♦ 4 Teile Tonic Water



GLAS

Eine Champagnerflöte.

GARNITUR

Ein frisches Basilikumblatt.

EQUIPMENT

Jigger-Barmaß,
Cocktailshaker, Barsieb
und Barlöffel.

EIS

Eiswürfel in den Cocktail-
shaker und ins Glas geben.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem
Tonic Water in den Cocktail-
shaker geben. Den Shaker
zur Hälfte mit Eis füllen und
5–8 Sekunden schütteln.

Ins Glas abseihen, ein paar
Eiswürfel dazugeben und mit
dem Tonic Water auffüllen.
Behutsam umrühren und mit
dem Basilikumblatt garnieren.



Register

A

Absinth 18
 Ginger Fairy 148
 New Orleans Legend 126
 Aceto balsamico: Raspberry Shrub 152
 Ahornsirup: Maple Syrup Old Fashioned 52
 Alkoholfreie Cocktails
 Brite-Side 110
 Temperance Tea 68
 Ananassaft
 Spiced Rum & Pineapple Fizz 42
 Tropical Twister 58
 White Port Cobbler 140
 Ananasscheiben: Best Ever Piña Colada 120
 Angostura Bitters 17
 Affogato Snowstorm 62
 Brite-Side 110
 CDMX alias Mexico City 134
 Holunderblüten-Gimlet 118
 Gi-Gi 50
 Klassischer Whiskey Sour 86
 Maple Syrup Old Fashioned 52
 Temple Bar Cooler 38
 Tropical Twister 58
 Der ultimative
 Champagnercocktail 66
 „Vamos“ Gin Fizz 128
 Angostura Orange Bitters:
 Sensational Sherbet Fizz 136
 Äpfel 23
 Apfelsaft
 Brite-Side 110
 The Big Apple 100

Apfelschorle 17
 Der Berliner 46
 Temple Bar Cooler 38
 Aquafaba
 Holunderblüten-Gimlet 118
 Klassischer Whiskey Sour 86
 Sparkling Speakeasy Spice 106
 The Big Apple 100
 „Vamos“ Gin Fizz 128
 Aromagruppen 5

B

Banana Bread: Banana Bread Daiquiri 116
 Barmaß 6
 Barsieb 7
 Basisausstattung 6–9
 Bier 16
 Cincuenta/Cincuenta 104
 Der Berliner 46
 Millionaire's Black Velvet 138
 Sensational Sherbet Fizz 136
 Birnen 23
 Bitters 17, 18
 selbst gemacht 25
 Black Walnut Bitters 18
 Black Forest Smash 142
 Raspberry Shrub 152
 Botanicals 25
 Bourbon *siehe* Whisk(e)y

C

Calvados 15, 18
 Bastille Day 144
 Campari
 Next Level Negroni 48
 Sensational Sherbet Fizz 136

Chambord 18
 Millionaire's Black Velvet 138
 Champagner; *siehe auch*
 Schaumwein
 Fabelhafter French 75: 90
 Der ultimative
 Champagnercocktail 66
 Cherry Brandy 16
 Heart Peat 114
 Mexican Mole Old Fashioned 130
 Nan's Sherry Trifle 132
 Sensational Sherbet Fizz 136
 Chilis 23
 Chocolate Bitters 18
 Bastille Day 144
 El Presidente 124
 Mexican Mole Old Fashioned 130
 Nan's Sherry Trifle 132
 Raspberry Shrub 152
 Cocktailshaker 7
 Cognac 15
 New Orleans Legend 126
 Der ultimative
 Champagnercocktail 66
 Curaçao 16
 El Presidente 124

E

Earl-Grey-Tee: Brite-Side 110
 Eierlikör: Nan's Sherry Trifle 132
 Einfacher Zuckersirup 24
 Banana Bread Daiquiri 116
 Blockbuster Passion Fruit Daiquiri 80
 Cucumber Cooler 108

Fabelhafter French 75: 90
 Firecracker Margarita 74
 Ginger Fairy 148
 Klassischer Whiskey Sour 86
 New Orleans Legend 126
 Sparkling Speakeasy Spice 106
 Tequito 60
 The Big Apple 100
 Eis 19–20
 Eiscreme
 Affogato Snowstorm 62
 Cheat's Brandy Alexander 88
 Eiweiß 18
 Holunderblüten-Gimlet 118
 Klassischer Whiskey Sour 86
 Sparkling Speakeasy Spice 106
 The Big Apple 100
 „Vamos“ Gin Fizz 128
 Erdnussbutter: Hot Peanut Butter Rum 64
 Espresso *siehe* Kaffee

F
 Fruchtkonfitüre: Homemade Hard Seltzer 54
 Fruchtsäfte 16

G
 Garnituren 21–23
 Gartenobst 23
 Getrocknete Zitrusseiben 22–23
 Gewürzter Zuckersirup 25
 Gin 15
 Buzzin' Bee's Knees 98
 Holunderblüten-Gimlet 118

Fabelhafter French 75: 90
 Gi-Gi 50
 Next Level Negroni 48
 Olivenöl-Gibson 82
 Quick Sloe Gin & Soda 32
 Ramblin' Bramble 96
 Super Sonic 44
 „Vamos“ Gin Fizz 128
 Ginger Ale 17
 Black Forest Smash 142
 Gi-Gi 50
 Nan's Sherry Trifle 132
 Ginger Beer 17
 Tropical Twister 58
 Gläser
 Rührgläser 8
 Typen 10–13
 Vorkühlen 13, 19–20
 Grenadine (Granatapfelsirup): El Presidente 124
 Grüner Tee: Temperance Tea 68
 Gurke 23
 Cucumber Cooler 108

H
 Himbeeren: Brillanter Bellini 72
 Himbeerkonfitüre: Fizzy Lizzy 102
 Himbeerpüree 25: Raspberry Shrub 152
 Holunderblütensirup:
 Holunderblüten-Gimlet 118
 Honig
 Bastille Day 144
 Buzzin' Bee's Knees 98
 Hot Peanut Butter Rum 64
 Temperance Tea 68

I
 Ingwerlikör 18
 Ginger Fairy 148
 King of Roses 122

K
 Kaffee
 Affogato Snowstorm 62
 Mokka-Martini 78
 Kirschen: Black Forest Smash 142
 Kirschkonfitüre: Homemade Hard Seltzer 54
 Kokosnusscreme: Best Ever Piña Colada 120
 Kokosraspel: Affogato Snowstorm 62
 Kräuter 23

L
 Liköre 18
 Limettensaft
 Banana Bread Daiquiri 116
 Best Ever Piña Colada 120
 Blockbuster Passion Fruit Daiquiri 80
 Cucumber Cooler 108
 Easy-Peasy Paloma 30
 Firecracker Margarita 74
 Gi-Gi 50
 Raspberry Shrub 152
 Spiced Rum & Pineapple Fizz 42
 Tequito 60
 The Big Apple 100
 Tropical Twister 58
 „Vamos“ Gin Fizz 128
 Limonade 17
 Side Hustle 94

M

- Mandelmilch
 - Cheat's Brandy Alexander 88
 - „Vamos“ Gin Fizz 128
- Mezcal 18
 - CDMX alias Mexico City 134
 - No Thyme To Dine 146
- Minze 23
 - Tequito 60
 - Wondermint Julep 92
- Mixer 17–18
- Muscovado-Zuckersirup 24
 - Mexican Mole Old Fashioned 130
 - Der ultimative Champagnercocktail 66
 - Wondermint Julep 92

O

- Obst *siehe* Gartenobst
- Olivenöl-Gibson 82
- Orangenmarmelade:
 - Großartiger Breakfast Martini 76
- Orangensaft
 - Buzzin' Bee's Knees 98
 - Heart Peat 114
 - King of Roses 122
 - Sparkling Speakeasy Spice 106
 - St. Clement's 84
 - White Port Cobbler 140

P

- Passionsfrucht: Blockbuster
 - Passion Fruit Daiquiri 80
- Psychaud's Bitters 18
 - New Orleans Legend 126
- Pfeffer
 - Bloody Maria 56
 - Wicked Whisky Highball 40
- Pfirsiche: Brillanter
 - Bellini 72

- Pflanzendestillat, alkoholfrei:
 - Temperance Tea 68
- Pink Grapefruit Soda: Easy-Peasy Paloma 30
- Port 16
 - Douro Spritz 36
 - Martini Salbei 150
 - White Port Cobbler 140
- Prosecco *siehe* Schaumwein
- Pürees 24–25

R

- Rauchiger Schokosirup 25
- Rinderbrühwürfel: Bloody Maria 56
- Rühren 21
- Rührgläser 8
- Rum 15
 - Banana Bread Daiquiri 116
 - Bastille Day 144
 - Best Ever Piña Colada 120
 - Blockbuster Passion Fruit Daiquiri 80
 - El Presidente 124
 - Hot Peanut Butter Rum 64
 - Mokka-Martini 78
 - Sparkling Speakeasy Spice 106
 - Spiced Rum & Pineapple Fizz 42
 - Tropical Twister 58

S

- Säfte 16
- Salbei: Martini Salbei 150
- Schaumkunst 23
- Schaumwein 16; *siehe auch*
 - Champagner
 - Bastille Day 144
 - Brillanter Bellini 72
 - Douro Spritz 36
 - Fabelhafter French 75: 90
 - Millionaire's Black Velvet 138
 - White Port Cobbler 140

- Schoko-Haselnuss-Creme:
 - Mokka-Martini 78
- Schokosirup 25
- Schütteln 20–21
- Schwarzer Johannisbeersirup:
 - Ramblin' Bramble 96
- Schwarzer Pfeffer
 - Bloody Maria 56
 - Wicked Whisky Highball 40
- Schwarzkirschkonfitüre:
 - Black Forest Smash 142
- Sherry 16
 - Nan's Sherry Trifle 132
 - Splendid Sherry Seltzer 34
- Sirupe 24–25
- Sloe Gin: Quick Sloe Gin & Soda 32
- Sodawasser 17
 - Cucumber Cooler 108
 - Douro Spritz 36
 - Fizzy Lizzy 102
 - Homemade Hard Seltzer 54
 - No Thyme To Dine 146
 - Quick Sloe Gin & Soda 32
 - Sparkling Speakeasy Spice 106
 - Spiced Rum & Pineapple Fizz 42
 - Super Sonic 44
 - Tequito 60
 - „Vamos“ Gin Fizz 128
 - Wicked Whisky Highball 40
- Spirituosen 14–15

T

- Tabasco 18
 - Bloody Maria 56
 - Firecracker Margarita 74
- Tee
 - Brite-Side 110
 - Temperance Tea 68

Tequila 15
 Bloody Maria 56
 Cincuenta/Cincuenta 104
 Easy-Peasy Paloma 30
 Firecracker Margarita 74
 Mexican Mole Old
 Fashioned 130
 Tequito 60
 The King's Ginger 18
 Ginger Fairy 148
 King of Roses 122
 Tomatensaft: Bloody Maria
 56
 Tonic Water 17
 Raspberry Shrub 152
 Splendid Sherry Seltzer 34
 Super Sonic 44
 Triple Sec 16
 Banana Bread Daiquiri 116
 Cincuenta/Cincuenta 104
 Firecracker Margarita 74
 Großartiger Breakfast
 Martini 76
 Side Hustle 94
 St. Clement's 84

V

Vermouth 16
 CDMX alias Mexico City
 134
 El Presidente 124
 Fizzy Lizzy 102
 Heart Peat 114
 Next Level Negroni 48
 No Thyme To Dine 146
 Olivenöl-Gibson 82
 Martini Salbei 150
 Sparkling Speakeasy Spice
 106

W

Wasser
 Brillanter Bellini 72
 CDMX alias Mexico City 134
 Fizzy Lizzy 102
 Ginger Fairy 148
 Großartiger Breakfast
 Martini 76
 Hot Peanut Butter Rum 64
 Maple Syrup Old Fashioned
 52
 Wondermint Julep 92
 Wein, gespritzter 16
 Weinbrand 15
 Cheat's Brandy Alexander
 88
 Fizzy Lizzy 102
 New Orleans Legend 126
 Side Hustle 94
 Der ultimative
 Champagnercocktail 66
 Weißbier: Der Berliner 46
 Wermut *siehe* Vermouth
 Whisk(e)y 14–15
 Black Forest Smash 142
 Heart Peat 114
 King of Roses 122
 Klassischer Whiskey Sour
 86
 Maple Syrup Old Fashioned
 52
 New Orleans Legend 126
 Temple Bar Cooler 38
 The Big Apple 100
 Wicked Whisky Highball 40
 Wondermint Julep 92
 Wodka 14
 Affogato Snowstorm 62
 Cucumber Cooler 108

Großartiger Breakfast
 Martini 76
 Homemade Hard Seltzer
 54
 Martini Salbei 150
 St. Clement's 84
 Worcestershiresauce 18
 Bloody Maria 56

Z

Zitronenlimonade 17
 Zitronensaft
 Brite-Side 110
 Buzzin' Bee's Knees 98
 Cincuenta/Cincuenta 104
 Douro Spritz 36
 Fabelhafter French 75: 90
 Holunderblüten-Gimlet 118
 King of Roses 122
 Klassischer Whiskey Sour
 86
 Ramblin' Bramble 96
 Side Hustle 94
 St. Clement's 84
 White Port Cobbler 140
 Zitronensorbet: „Vamos“ Gin
 Fizz 128
 Zitrusfrüchte, Garnituren aus
 22–23
 Zitruspresse 8
 Zitruschalen 22
 Zitruscheiben 22
 Zitruspalten 22
 Zuckersirup 17, 24, 25; *siehe*
 auch Einfacher Zuckersirup,
 Muscovado-Zuckersirup
 Zutaten 14–18
 Garnituren 21–23
 Selbst gemacht 24–25

Glossar

Blanco, joven, oro, reposado, añejo: Reifegrade von Tequila: blanco/silver = ungereift und farblos, oro/joven = ungereift und leicht gefärbt, reposado = 2 Monate in Eichenfässern gelagert, añejo = 1 Jahr in Eichenfässern gereift.

Boston Shaker: Zweiteiliger Cocktailshaker (zwei ineinander passende Becher)

Cobbler Shaker: Dreiteiliger Cocktailshaker (Becher, Aufsatz mit integriertem Sieb, Verschlusskappe)

Dry, wet, dirty: Ein Martini mit hohem Gin- und niedri-

gem Vermouth-Anteil ist „dry“, mehr Vermouth macht ihn „wet“, und wenn er mit Olivenlake gemixt wird, ist er „dirty“.

Dry Shake: Schütteln eines Drinks ohne Eis, um ihm eine Schaumkrone zu verleihen. In der Regel folgt ein „Wet Shake“, also ein Schütteln mit Eis.

Highball: Longdrink aus einer Basisspirituose und einem Mixer.

IPA: Abkürzung für India Pale Ale, ein obergäriges Craftbier, hopfenbetont und oft mit deutlich fruchtiger Note.

Jigger: Barmaß zum Abmessen der Flüssigkeitsmengen.

Mixer: Nichtalkoholisches, kohlensäurehaltiges Getränk zum Mixen in Cocktails.

Muddler: Barstößel.

On the rocks: Auf Eiswürfeln serviert.

Squeeze: Die Menge Limetten- oder Zitronensaft, wenn man ein Achtel der Frucht über einem Drink ausdrückt.

Straight up: Ohne Eis serviert.

Teil: In den Rezepten in diesem Buch entspricht 1 Teil 25 ml Flüssigkeit.

Danksagung

Unser Dank gebührt den folgenden großartigen Freunden und Kollegen, die uns zu diesem Buch und einigen der Rezepte inspiriert haben. Das werden wir euch nie vergessen. Die nächsten Drinks an der Bar gehen auf uns!

Denise Bates, Jonathan Christie, Pauline Bache und dem großartigen Team bei Octopus Publishing für ihren unerschütterlichen Glauben an uns – dafür können wir nicht genug danken.

Unserer wunderbaren Agentin Martine Carter, Tim Lovejoy, Simon Rimmer, Charlie Critchfield, Grainne Hallinan und Kate Fitch bei Remarkable TV, Dorothee und allen beim ZS Verlag, Vinny Whiteman, Sarah Birks, Missy Flynn, Viviana Garcia und Rose Mordaunt dafür, dass dieses Buch so fantastisch aussieht, Will Foster für das Rezept des King of Roses (siehe Seite 122), Michael Vachon für sein unglaublich gutes Olivenöl (siehe Seite 82), Millie Milliken alias The Martini Queen,

Chris Papple, Alexandre und Debbie Gabriel, Richard Bates und James Cherry sowie Pete, Sophie, Olga, Ben und dem ganzen Team von Union Club. Schließlich unseren Familien: Vic Grier, Caroline Ridley sowie Lois und Honor: Ihr habt uns toll unterstützt und uns immer gesagt, ob die Drinks schmecken ... oder nicht!

*Cheers!
Kampai!
Prost!
Santé!
Skål!
Sláinte!*

ZS Verlag – Ein Verlag der
Edel Verlagsgruppe

© Deutsche Erstausgabe 2022
Edel Verlagsgruppe GmbH
Kaiserstraße 14 b
80801 München

1. Auflage 2022
978-3-96584-258-8

Diese Ausgabe erscheint bei
ZS Verlag als Lizenzausgabe
von
Octopus Publishing Group
Ltd
Carmelite House
50 Victoria Embankment
London EC4Y 0DZ

Dieses Werk ist urheber-
rechtlich geschützt. Die
dadurch begründeten
Rechte, insbesondere die
des Nachdrucks, der Funk-
sendung, der Speicherung in
Datenverarbeitungsanlagen,
der Wiedergabe auf fotome-
chanischem Weg bleiben
Octopus Publishing Group
Ltd vorbehalten.

Original title:
*60-Second Cocktails:
Amazing drinks to make
at home in a minute*

First published in Great
Britain in 2022 by Mitchell
Beazley, an imprint of
Octopus Publishing Group
Ltd
Carmelite House
50 Victoria Embankment
London EC4Y 0DZ
www.octopusbooks.co.uk

Text copyright
© Caskstrength Creative 2022

Design and layout copyright
© Octopus Publishing Group
2022

Photography copyright
© Vinny Whiteman 2022

All rights reserved.

Joel Harrison and Neil Ridley
assert the moral right to be
identified as the authors of
this work.

Printed and bound in Europe

Projektkoordination der
deutschen Ausgabe für ZS:
Ina Stewart

Projektleitung:
Marc Strittmatter,
ppp.services, Freising
Übersetzung: Martin Waller
Lektorat: Karen Dengler
Satz: ppp.services, Freising
Fotografie: Vinny Whiteman
Umschlaggestaltung:
Kathi Fesl
Prop Styling: Sarah Birks
Mixology: Missy Flynn

Alle Cocktailrezepte ergeben
einen Drink für eine Person,
sofern nicht anders angegeben.

Ein Teil entspricht einem
Standard-Cocktailmaß
von 25 ml.



Die Autoren

Neil Ridley (links) und Joel Harrison (rechts) sind sowohl preisgekrönte Autoren zu Getränkethemen als auch präsent in Funk und Fernsehen. Sie haben bislang sechs Bücher geschrieben und wurden bei den *Fortnum & Mason Food and Drink Awards* mit der Auszeichnung „Best Drinks Book“ geehrt. Ihr „Gin Atlas“, ebenfalls bei ZS auf Deutsch erschienen, wurde 2021 im kulinarisch-literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) mit einer Goldmedaille in der Kategorie Getränke ausgezeichnet. Gemeinsam schreiben sie für eine Reihe von Zeitungen und Zeitschriften und treten regelmäßig als Getränkeexperten in der Sendung *Sunday Brunch* des britischen Senders Channel 4 auf.