

Dave Broom

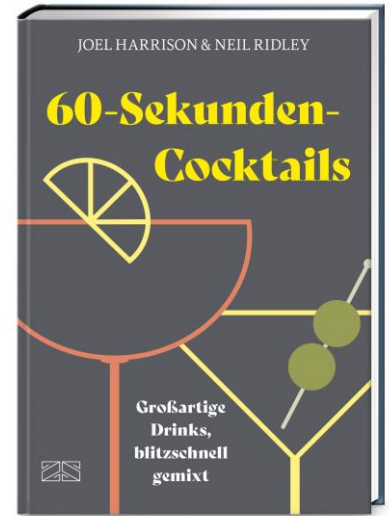
60 – Second - Cocktails

Großartige Drinks, blitzschnell gemixt

- *Schnell und einfach*
- *Präzise 60 Rezepte in je 60 Sekunden*
- *Geniale Drinks*
- *Klassisch bis außergewöhnlich*
- *Selbermixen ist Trends*
- *Besondere und regionale Spirituosen*

Fix gemixt – 60 Drinks in 60 Sekunden

Schneller kann man eine Weinflasche eigentlich auch nicht öffnen und einschenken: Die 60 großartigen, fix gemixten Drinks der beiden Heros des Hochprozentigen, Joel Harrison und Neil Ridley, gelingen berauschend schnell und sicher.



Gleich zu Beginn des Buchs geht es um die wichtigsten Techniken, Basisausstattung, Gläser, Profi-Tricks und Zutaten, die man zur Hand haben sollte, um als Bartender die Hausbar zu rocken. Die Cocktail-Karte führt die Gäste durch drei Stile: „No Shake, Sherlock“, „Shake it up“ und „Magnificent Mixes“. Die „No Shake“-Drinks wie etwa der „Quick Slow Gin & Soda“ oder der „Douro Spritz“ bringen jeden Tag einfach Spaß und brauchen weder viel Vorbereitung noch aufregende Spezialzutaten. 20 „Shake it up“-Rezepte wie etwa der „Wondermint Julep“ oder „Fizzy Lizzy“ landen - wie der Name schon sagt - zum Teil im Shaker und sind einen Tick aufwendiger auch im Hinblick auf die Zutaten. Die „Magnificent Mixes“ versprechen mit ein paar besonderen Extras und einem kleinen Mehr an Aufwand, ein raffiniertes Aromenspiel und Komplexität am Genussgaumen. In dieser Liga kommt in nur einer Minute jeder im Handumdrehen als Bartender mit einem feinen Rum-Cocktail-Klassiker „El Presidente“ in der linken oder einem Bourbon Cocktail „Black Forest Smash“ in der rechten Hand. Cheers!

Joel Harrison, Neil Ridley

60 – Second - Cocktails

Großartige Drinks, blitzschnell gemixt

160 Seiten, Hardcover

19,99 € (DE) | 20,60 € (AT)

ISBN 78-3-96584-28,8

Erscheint am 09. September 2022



Stephan Strauß — stephan.strauss@edel.com

Edel Verlagsgruppe GmbH — Kaiserstraße 14b — 80801 München — ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

AUTOREN

Joel Harrison und Neil Ridely



Foto: Joel Harrison Foto Neil Ridley

Joel Harrison und Neil Ridely

bilden gemeinsam das führende Duo für Fachkenntnis und Pioniergeist in der Welt des Hochprozentigen. Ob Whisky oder Gin, Cognac oder Cocktails, die beiden Autoren sind eine Fundgrube an Wissen für ihr internationales Publikum. Sie schreiben für Zeitschriften, wie The Telegraph, World of Fine Wine und sind regelmäßig im TV. Ihre Bücher „Spirits“, „Straight UP“ und der „Gin Atlas“ wurden mit wichtigen Auszeichnungen prämiert.

DER VERLAG

ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Edel Verlagsgruppe in Hamburg.

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

**Jürgen Brandt,
Geschäftsleitung Edel Verlagsgruppe**



Klassischer Whiskey Sour

Whiskey Sour ist ein weiterer klassischer Drink, den es dank seiner unglaublichen Vielseitigkeit schon sehr lange gibt. Ergelingt 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.

- 2 Teile Irish Whiskey – Jameson oder Bushmills eignen sich beide wunderbar
- 1 Teil frisch gepresster Zitronensaft
 - ½ Teil Zuckersirup
- 1 Eiweiß (M) oder 1 Teil Aquafaba
- 6 Tropfen Angostura Bitters



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

KOMPLEX & REICHHALTIG

WÄRMEND/VERWÖHNEND

4 • MAGNIFICENT MIXES

Black Forest Smash

Schwarzkirschen und Bourbon bilden eine kraftvolle Kombination aus saftiger, reifer Frucht und seidigen Vanillennoten. Dazu kommen noch die etwas 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 uramerikanischen 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	EQUIPMENT	ZUBEREITUNG
Hohes Highball-Glas.	Jigger, Teelöffel, Barstößel und Barhöffel.	Die Kirschen, Konfitüre und die Hälfte des Bourbons ins Glas geben und mit dem Barstößel leicht zerstoßen. Die andere Hälfte des Bourbons und den Walnut Bitters dazugeießen. Das Glas mit Eiskwürfeln füllen und mit dem Ginger Ale aufgießen. Ein paar Mal mit dem Barhöffel umrühren und den Drink mit Kirsche und Zimtstange garnieren.
GARNITUR	EIS	
Eine ganze frische Kirsche und eine Zimtstange.	Viele Eiskwürfel ins Glas geben.	

SÜß & FRUCHTIG

EINFACH/ALLTAGSDRINK

