DANIEL RICHTER

Cocktails selbst gemixt

Über 80 klassische und moderne Drinks – von spritzig bis sour

GU

004 SERVICE

005 *Einführung*

007 *Bar-Equipment*

009 *Technik-Basics*

011 *Gläser – Formen und Größen*

013 *Eiswürfel & Co.*

015 *Zitrusfrüchte*

016 *Kurzrezepte: Sirupe, Bitters & Co.*

021 *Der Party-Trick: Cocktails auf Vorrat*

122 *Register*

126 *Die Drink-Erfinder*

126 *Bezugsquellen*

128 *Impressum*

022 APERITIFS UND LEICHTERE DRINKS

025 Mit Gin
029 Mit Prosecco
030 Mit Aperol
031 Mit Portwein
032 Mit Sherry

034 KLASSIKER

037 Mit Tequila
041 Mit Cognac
045 Mit Brandy
049 Mit Gin
059 Mit Rum
069 Mit Cachaça
071 Mit Whiskey
085 Mit Wodka
089 Mit Wermut
090 Mit Pisco
091 Mit Amaretto
093 Mit Picon

094 MODERN DRINKS

096 Mit Cynar
097 Mit Gin
100 Mit Whisky
103 Mit Whiskey
108 Mit Sake
109 Mit Mezcal

110 HIGHBALLS

113 Mit Wodka
116 Mit Rum
118 Mit Tequila
119 Mit Whiskey
121 Mit Gin

Ice, Ice, Baby!

Für jeden Drink parat: tiefgekühltes Eis in der richtigen Form und bester Qualität

Das Schmelzwasser wird zum Bestandteil jedes Cocktails, weshalb man besonderen Wert auf die Frische und die Wasserqualität legen sollte. Wenn Ihr Leitungswasser einwandfrei ist und Ihnen gut schmeckt, spricht nichts dagegen, es für Ihr Eis zu verwenden. Anderenfalls wählen Sie ein stilles Flaschenwasser mit neutralem Geschmack. Das Eis sollten Sie immer in einem separaten Tiefkühlfach lagern. Dieses vor dem Füllen gründlich reinigen, denn Eis nimmt die Gerüche der Umgebung schnell an und schmeckt dann danach. Deshalb kann man Eis auch tiefgekühlt nicht unbegrenzt aufbewahren, sondern sollte es immer wieder frisch herstellen oder kaufen (Supermarkt oder Tankstelle).

Verschiedene Stile und Zubereitungsarten von Drinks verlangen Eis in verschiedenen Formen.

Eiswürfel fürs Rühren und Schütteln von Drinks sind meist 3 × 3 cm groß und sollten massiv sein, also keinen Hohlraum aufweisen.

Zerstoßenes Eis (Crushed Ice) hat wegen der vielen kleinen Teile eine große Oberfläche und schmilzt schnell. Bis zur Verwendung sollten Sie es im Tiefkühlfach aufbewahren, da es angetaut leicht zu viel Schmelzwasser an den Cocktail abgibt. Zerstoßenes Eis friert leicht zu Brocken zusammen. Um sie zu zerkleinern, schlagen sie die geschlossene Plastikpackung mehrmals kräftig auf die Arbeitsfläche. Sollten Sie gerade kein Crushed Ice zur Hand haben, können Sie Eiswürfel selbst zerkleinern. Dafür gibt es spezielle Eiscrusher zu kaufen. Allerdings sind viele dieser Geräte von minderer Qualität. Ein leistungsstarker Standmixer tut's auch und kann Ihnen auch sonst gute Dienste leisten.

Eisbälle & Co. sind bereits Standard in vielen Bars. Sie lassen sich wunderbar in Silikonformen (Bezugsadressen s. S. 126) auch zu Hause herstellen, passen genau zum Glas und werten den Cocktail optisch auf. Stecken Sie die beiden Teile der Form aufeinander und füllen Sie sie mit Wasser. Dann ins Tiefkühlfach stellen und über Nacht tiefkühlen. Nehmen Sie die Formen rechtzeitig aus der Kälte und lassen Sie die Eisbälle vor Verwendung ein paar Minuten in der geschlossenen Form; sonst können wärmebedingte Risse entstehen. Die Eiskugel hat von der Optik abgesehen auch einen echten Nutzen: Sie gibt ihr Schmelzwasser langsamer an den Cocktail ab als Eiswürfel oder zerstoßenes Eis. Das verlängert spürbar die Zeit, in der Sie den Drink unverwässert genießen können.

Eisblöcke in kristallklarer Qualität lassen sich ebenfalls zu Hause herstellen. Einfach stilles Mineralwasser oder Leitungswasser in einen passenden Behälter (Plastikbox mit Deckel) füllen, diesen in eine verschließbare mit Wasser gefüllte Styroporbox geben und über Nacht ins Tiefkühlfach stellen. So gefriert das Wasser ganz langsam zu einem glasklaren Eisblock. Mit einem »Eispickel« oder einem kleinen Stemmeisen lassen sich daraus schöne Stücke Eis formen, die genau zur Größe des jeweiligen Glases passen.

The Bee's Knees Cocktail

erfunden in der Prohibitionszeit

Für 1 Coupetteglas (120 ml)

5 cl Gin
2 cl Honigsirup (s. S. 17)
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 Spritzer Lavender Bitters (nach Belieben)

Für die Deko:

1 Bio-Zitronenzeste
1 kurzer Zweig Lavendel

Außerdem:

Cocktailshaker | Eiswürfel
Hawthorne-Sieb
Teesieb

1. Für die Deko den Lavendelzweig kalt abspülen und trocken schütteln.
2. Den Gin zusammen mit Honigsirup und Zitronensaft sowie nach Belieben Lavender Bitters in den Shaker geben. Diesen mit Eiswürfeln auffüllen, fest verschließen und sofort ca. 15 Sek. kräftig schütteln.
3. Das Hawthorne-Sieb auf den Shaker setzen und dessen Inhalt durch das Teesieb in das gefrostete Coupetteglas gießen.
4. Die Zitronenzeste über dem Glas mehrmals knicken, sodass die ätherischen Öle hineinsprühen. Lavendelzweig und Zeste ins Glas geben und den Cocktail sofort servieren.

Breakfast Martini

starkes »Minifrühstück« im Glas

Für 1 Martinikelch (120 ml)

5 cl Gin
1,5 cl Orangenlikör (am besten Cointreau)
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
1,5 TL Orangenmarmelade (ersatzweise Zitronenmarmelade)

Für die Deko:

1 Ecke Toastbrot
1 Bio-Orangenzeste

Außerdem:

Cocktailshaker
Barlöffel | Eiswürfel
Hawthorne-Sieb | Teesieb

1 Für die Deko das Brotstück frisch toasten.

2 Gin, Orangenlikör, Zitronensaft und Orangenmarmelade in den Shaker geben und mit dem Barlöffel umrühren, bis die Marmelade aufgelöst ist. Den Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und sofort ca. 15 Sek. kräftig schütteln.

3 Das Hawthorne-Sieb auf den Shaker setzen und dessen Inhalt durch das Teesieb in den gefrosteten Martinikelch gießen.

4 Die Orangenzeste über dem Glas mehrmals knicken, sodass die ätherischen Öle hineinsprühen. Den Drink mit dem Toastbrot und der Zeste dekorieren und sofort servieren.

Mojito

ein waschechter Kubaner – karibisch, tropisch, frisch

Für 1 Highball-Glas (350 ml)

10 große Blätter Minze
1,5 cl Zuckersirup (s. S. 16)
5 cl leichter heller Rum (z. B. Havana Club 3 Años)
2,5 cl frisch gepresster Limettensaft
eiskaltes Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Deko:

1 großer Stängel Minze

Außerdem:

Barlöffel
zerstoßenes Eis
1 Trinkhalm

1 Minzeblätter und -stängel kalt abspülen, den Stängel trocken schütteln und beiseitelegen. Die Blätter zusammen mit dem Zuckersirup in das gefrostete Highball-Glas geben und mit dem Barlöffel leicht andrücken.

2 Den Rum und den Limettensaft auf die Minze geben und unter Rühren mit dem Barlöffel das Glas fast bis zum Rand mit zerstoßenem Eis füllen. Dann 1 guten Schuss Mineralwasser dazugeben und nochmals kurz umrühren.

3 Den Minzestängel auf den Handballen schlagen, um das Aroma freizusetzen, dann auf den Drink geben. Trinkhalm so im Glas platzieren, dass beim Trinken der Duft der Minze in die Nase steigt. Den Cocktail sofort servieren.

Variante: Alkoholfreier Mosquito

Für 1 Highball-Glas (350 ml) | **10 große Minzeblätter** kalt abspülen und mit **1,5 cl Zuckersirup** (s. S. 16) in das gefrostete Glas geben. Mit dem Barlöffel leicht andrücken. **2 cl Limettensaft** und **3 cl eiskaltes Mineralwasser mit Kohlensäure** dazugießen und das Glas mit **zerstoßenem Eis** füllen. **Eiskaltes Tonic Water** darübergießen und mit dem Barlöffel kurz umrühren. Für die Deko **1 Stängel Minze** kalt abspülen, trocken schütteln, auf den Handballen schlagen und auf den Drink geben. **1 Trinkhalm** so ins Glas stecken, dass beim Trinken der Minzeduft in die Nase steigt. Den Cocktail sofort servieren.

Clever informiert: Rum

Die meisten Rumsorten werden aus Melasse hergestellt, einem Nebenprodukt der Zuckerherstellung. Nach dem Brennen des Rums reift er meist in Eichenholzfässern. Rum wird häufig »geblendet«, also mit Rum anderer Reifedauer verschnitten, um gleichbleibenden Geschmack zu erzielen. **Rhum agricole** wird aus Zuckerrohrsaft gemacht. In Brasilien brennt man daraus **Cachaça.** Dessen Vorgänger war **Aguardiente** (Feuerwasser), damals eine scharfe, starke Spirituose. Die Reifung in den verschiedensten Fässern, z. B. alten Portwein-, Sherry oder Whiskeyfässern, gibt Rum ein weites Geschmacksspektrum.

Apfelstrudel
Highball

Drink mit Dreierlei vom Apfel

Für 1 Highball-Glas (350 ml)

5 cl Wodka mit Bisongras (z. B. Grasovka)
1 cl Zuckersirup (s. S. 16)
naturtrüber Apfelsaft zum Auffüllen (Rezept siehe unten)

Für die Deko:

1 frische Bio-Apfelspalte
1 Soft-Apfelchip
1 getrockneter Apfelring
1 Stück Zimtstange

Außerdem:

Eiswürfel
Barlöffel
1 Trinkhalm
Gewürzreibe

1. Das gefrostete Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen. Den Wodka und den Zuckersirup darübergießen. Mit Apfelsaft auffüllen und mit dem Barlöffel umrühren.
2. Apfelspalte, Apfelchip und Apfelring jeweils mit einem passenden Loch versehen und auf den Trinkhalm stecken. Das Ganze auf den Cocktail setzen.
3. 1 großzügige Prise Zimt frisch über den Cocktail reiben und diesen sofort servieren.

Apfelsaft frisch gepresst

Für ca. 400 ml Apfelsaft | **2 süß- oder feinsäuerliche Äpfel** wie Braeburn, **2 säuerliche Äpfel** wie Granny Smith und **1 süßen oder würzigen Apfel** wie Golden Delicious (zusammen ca. 750 g) waschen, ohne Kerngehäuse zerkleinern und zusammen mit **2 TL Zitronensäure** mit einem Entsafter kalt entsaften. Oder im Standmixer sehr fein zermusen und durch ein Passiertuch filtern. Die Zitronensäure verhindert eine bräunliche Verfärbung des Safts.

Clever informiert: Bisongras-Wodka

Unter den Bezeichnungen Grasovka und Zubrowka ist polnischer Wodka aus Roggen im Handel, der mit dem aromatischen Mariengras (auch Büffel-, Bison- oder Süßgras genannt) infundiert ist. Häufig steckt zur Dekoration ein Halm von dem Gras in der Flasche.

Clever informiert: Apfelsaft

Ideal ist frisch gepresster oder wenige Stunden vor Verwendung hergestellter Saft. Für den Apfelstrudel Highball empfiehlt sich eine Mischung mehrerer Apfelsorten, da eine Sorte allein oft nicht die gewünschte Komplexität bieten kann. Viele sind ganzjährig erhältlich und lange lagerfähig.

Cocktails selbst gemixt

Auf diese Drinks haben wir gewartet!

Heiß geliebte Bar-Klassiker wie Old Fashioned und Cosmopolitan, spannende Newcomer wie Gin Basil Smash und Rubicon und lässig-leichte Sundowner-Aperitifs wie Gin Fizz oder French 75. Ob mit Gin oder Whisky, mit Wodka oder Rum – gerührt, geschüttelt oder einfach aufgegossen: Mixen Sie Ihre Lieblingsdrinks und genießen Sie das coole Barfeeling zu Hause: Let's get the Party started!

Einfach clever und gleich zu Beginn:

Barkeeper-Know-how zu Equipment und Technik, alles Wissenswerte über perfektes Eis und die besten Tipps und Tricks für Ihre Cocktailparty!

WG 458 Getränke
ISBN 978-3-8338-5826-0
9 783833 858260
www.gu.de