

# Drei Sommer-Cocktails

Mixen Sie Drinks wie ein echter Barkeeper. Basis der Kreationen sind Erbsen und Holunder, Espresso-Fruchtpüree und Liköre. Gießen Sie mit Mineralwasser auf.



## Paradiesvogel

- 3 cl Püree aus einer ¼ Guave, alternativ Mangopüree • 3 cl des Zuckersirups aus 100 ml Wasser und 100 g Zucker • 1 cl alkoholfreien Gin, alternativ Chai-Tee oder einen Sud aus Zimt, Kardamom, Piment, Wacholderbeeren, Sternanis, Nelke, Kakaonibs • 1 Tasse Espresso
- 2 cl Medium-Mineralwasser • Eiswürfel
- 1 lange Zeste einer Bio-Zitrone • 1 Rosenblüte • 1 Tumbler-Glas (kurzes Glas) aus der Tiefkühlung

Energie pro Drink: 127 kcal, 533 kJ

## Zubereitung

Wasser und Zucker erhitzen, rühren, bis sich der Zucker löst. Espresso brühen. Beides abkühlen lassen. Guavenpüree, die 3 cl des Zuckersirups, Espresso, alkoholfreien Gin in den Shaker geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, 20 bis 30 Sekunden kräftig mixen. Glas voll mit frischen Eiswürfeln füllen. Inhalt aus dem Shaker erst durch ein grobes Barsieb gießen, dann durch ein feines Sieb ins Glas. Medium-Wasser langsam zugeben, es sorgt für cremige Konsistenz und eine Schaumkrone. Gedrehte Zitronenzeste und Rosenblätter auflegen.



## The pea and the flower

- ¼ Salatgurke • 3 TL Tiefkühl-Erbsen
- 50 g frische Ananas oder 1 Eiweiß
- 4 cl Holunderblütensirup • 4 cl Bio-Zitronensaft • 4 cl Classic-Mineralwasser
- Eiswürfel • 1 Erbsenschote • Holunderblütendolde oder gehobelte Gurke
- 1 Longdrink-Glas aus der Tiefkühlung

Energie pro Drink: 149 kcal, 625 kJ

## Zubereitung

Für den Cocktail, der übersetzt „Die Erbse und die Blume“ heißt, Gurke schälen, würfeln (1 cm Kante), mit TK-Erbsen im Cocktail-Shaker grob zerstoßen. Gewürfelte Ananas oder das rohe Eiweiß, Holunderblütensirup, Zitronensaft zugeben. Mit Eiswürfeln auffüllen. Shaker schließen, 20 bis 30 Sekunden kräftig schütteln. Flüssigkeit über ein grobes Barsieb gießen, um Eiswürfel zurückzuhalten, dann in ein feines Barsieb, um Stückchen aufzufangen. Glas mit frischen Eiswürfeln fast voll beladen, die durchgeseibte, schaumige Flüssigkeit einfüllen. Classic-Wasser langsam zugeben. Dank der Kohlensäure bildet sich eine Schaumkrone. Mit einer Erbsenschote und Holunderblütendolde dekorieren.



## Kurzurlaub (mit Alkohol)

- 3 cl Sake (japanischer Reiswein)
- 3 cl Rhabarberlikör oder alternativ Orangenlikör
- 3 cl Verjus (Traubensaft aus unreifen Trauben)
- 1,5 cl stilles Mineralwasser
- Eiswürfel
- 1 Coupette (Cocktailschale)

Energie pro Drink: 147 kcal, 617 kJ

## Zubereitung

Sake, Likör und Traubensaft in einen Shaker geben. Mit Eis so weit auffüllen, dass es leicht über der Flüssigkeit steht. Stilles Mineralwasser zufügen, im Shaker mit einem langen Löffel 30 Sekunden sehr vorsichtig und langsam rühren. Dabei schmilzt das stille Wasser einen Teil des Eises an. Über ein grobes Sieb in die Cocktailschale abseihen. Die Orangenlikör-Variante mit langer, gedrehter Zeste einer Bio-Orange parfümieren.

„Gedrehte Zitrusfrucht-Zesten dekorieren die Drinks und parfümieren sie.“

Professor Dr. Guido Ritter, wissenschaftlicher Leiter des Food Lab an der Fachhochschule Münster, hat die Rezepte für test-Leser entwickelt.



## Tipp aus der Testküche

**Maßeinheiten kennen.** Zentiliter heißen abgekürzt „cl“. 1 cl sind 10 ml oder ein halbes Schnapsglas (2 cl).  
**Grundausstattung zulegen.** Sie brauchen einen Cocktail-Shaker, ein grobes Barsieb (oft im Shaker integriert) und ein feines Barsieb, alternativ ein Teesieb.  
**Viel Eis parat halten.** Die Eiswürfel sollten nicht hohl sein und nicht durch Crushed Ice ersetzt werden.

## Das Rezept zum Test

Was Mineralwasser aus-  
macht und welches das  
beste **Mineralwasser**  
der Sorte Medium ist,  
steht im Test ab Seite 10.

