

FRANZ BRANDL

Cocktails^{hoch 3}

100 Klassiker mit je drei Zutaten



FRANZ BRANDL

Cocktails hoch 3

100 Klassiker mit je drei Zutaten

Für meine lieben Freunde
Jürgen und Giulia,
für Jessica und Jasmin

südwest^o



Inhalt

6 **Vorwort**

9 **Cocktails mit Gin**

Gin stellt die Basis für viele weltbekannte Drinks, und keine andere Spirituose konnte ihm seinen Platz streitig machen.

23 **Cocktails mit Wodka**

Wodka, das »Wässerchen«, hat seine Ursprungsländer Russland und Polen längst verlassen und wird nicht mehr nur pur getrunken.

39 **Cocktails mit Rum**

Nicht nur die berühmten Kubadrinks werden mit ihm gemixt, Rum bietet auch die Basis für unzählige Tropicaldrinks.

47 **Cocktails mit Tequila**

Schon lange ist die Geschichte vom »harten« Stoff nur noch ein Gerücht. Tequila präsentiert sich heute als edle Spirituose.

55 **Cocktails mit Cognac**

Cognac, der König unter den Weinbränden, ist unglaublich vielfältig, und viele Cocktailklassiker auf seiner Basis überzeugen bis heute.

65 **Cocktails mit Whisky & Whiskey**

Die Vielfalt der Whiskys ist zahllos, und ebenso spektakulär sind die Möglichkeiten, die sie zum Mixen bieten.

75 **Cocktails mit Champagner**

Champagner ist immer die richtige Wahl. Viele international berühmte Mixrezepte wurden mit ihm entwickelt und sind bis heute aktuell.

85 **Cocktails mit großen Marken**

Die heutige Welt der Spirituosen und Liköre ist reichhaltig wie nie zuvor und ermöglicht Rezeptkreationen in unglaublicher Vielfalt.

127 **Cocktailregister**

128 **Impressum**

V o r w o r t

L i e b e r C o c k t a i l f r e u n d ,

mit dem hier vorliegenden Buch wurde erstmals ein ganz neuer Weg beschritten, denn es werden nur Drinks mit zwei oder drei Zutaten vorgestellt. Seit jeher war der Sinn des Mixens eine Alkoholreduzierung, oder man versuchte, durch das Zusammenfügen mehrerer Komponenten, das Optimum an Geschmack herauszuholen – oder auch den Alkohol zu überdecken. Nachdem man ab den 1980er-Jahren begann, viele neue Drinks mit immer mehr Zutaten zu kreieren, kehrte man dagegen vor einigen Jahren doch wieder zum Ursprünglichen und Einfachen zurück. Vorbei ist die Zeit, in der man glaubte, man müsse eine Spirituose mit drei Sirupen und fünf Fruchtsäften »töten«.

Den Anlass zur damals ausufernden Entwicklung schuf das Angebot an vielen neuartigen Spirituosen, Likören, Sirupen und Fruchtsäften. Diese Entwicklung ermöglichte jedoch auch das Mixen weltbekannter Klassiker, die vorher auf-

grund der fehlenden Zutaten nicht machbar waren. Weltberühmte Drinks wie Piña Colada waren somit erst ab 1974 durch die Cream of Coconut und Caipirinha sogar erst ab den 1990er-Jahren mit dem dauerhaften Import von Limetten auch bei uns möglich.

Ein Meilenstein war auch das sogenannte Cassis-Urteil des Europäischen Gerichtshofs von 1978. Dies besagte dass jedes in einem EU-Mitgliedsland nach den Gesetzen des Landes rechtmäßig hergestellte Produkt zur Einfuhr zugelassen werden muss, auch wenn es nicht den Vorschriften des einführenden Landes entspricht. Ab dieser Zeit musste z. B. der französische Cassislikör nicht mehr mit Alkohol verstärkt, sondern konnte in der niedrigeren Originalstärke importiert werden. Dieses Urteil öffnete den deutschen Markt auch für die damals neu entwickelten Creamliköre. Auch bis dahin nicht verfügbare niedrigprozentige Liköre kamen damit auf den Markt und belebten die Fantasie der Mixer. Nun

war es möglich, mit dem Geschmack von Melonen, Pfirsichen oder Maracujas neue Rezepte zu entwickeln. Bis dahin zeichnete sich das Angebot an Mixdrinks vor allem durch Tristesse und Monotonie aus. Die Drinks waren entweder Gelb (durch Orangensaft) oder Rot (durch Grenadine). Die Farbe Blau stand für Kopfschmerzen und nicht wie heute für Karibik, Strand und Urlaub. Grüne Drinks waren nur durch Pfefferminzlikör möglich, und der war, mit wenigen Ausnahmen wie dem Grasshopper, bei uns wenig beliebt. Bis vor dreißig Jahren gab es letztendlich auch nur wenige Sirupe, und mit den neuen Sorten begann auch die Zeit der alkoholfreien Mixgetränke.

Die 100 Drinks in diesem Buch habe ich in acht Basisgruppen geordnet und bei der Rezeptauswahl darauf geachtet, dass die Zutaten gut erhältlich sind. Zucker, Honig, Sodawasser und Gewürze wie z. B. Pfeffer oder Tabasco habe ich nicht als Zutat gezählt. Sie sind ohnehin in jedem

Haushalt zu finden. Die Dekoration hat meist keinen Einfluss auf den Geschmack des Drinks und zählt somit auch nicht als Zutat.

Im Grunde kommt man beim Mixen mit den drei wichtigsten Komponenten, nämlich dem Basisprodukt, meist eine Spirituose, und süß/sauer aus (Whisky Sour, Daiquiri, Caipirinha). Weitere Grundkombinationen bestehen aus einer Spirituose und einem Vermouth oder Aperitifwein (Martini Cocktail, Manhattan) oder einer Spirituose mit einem süßen Begleiter (B and B). Auch für viele Sahnedinks (Brandy Alexander, Grasshopper) benötigt man nur drei Zutaten. Auch bei neuen Kreationen sollte man mit drei Zutaten beginnen. Steht diese Basis, kann man immer noch mit einer weiteren Komponente abrunden.

Mit einem herzlichen »shake it easy«

Ihr Barmeister



Franz Brandl



Cocktails mit Gin

Der anpassungsfähige Gin ist die klassische Mixspirituose. Er stellt die alkoholische Basis für den Martini Cocktail, den meistgetrunkenen Cocktail überhaupt. Auch bei den Longdrinks ist der Gin Tonic die unbestrittene Nummer eins. Seine weiche Note und sein von Wacholder und weiteren »Botanicals« bestimmtes Aroma prägen unverkennbar jeden Drink.

prägen unverkennbar jeden Drink.

cholder und weiteren »Botanicals« bestimmtes Aroma
tene Nummer eins. Seine weiche Note und sein von Wa-
Auch bei den Longdrinks ist der Gin Tonic die unbestrit-
Cocktail, den meistgetrunkenen Cocktail überhaupt.

G i n

Der Gin ist ein direkter »Nachfahre« des holländischen Genever, hat sich aber in England ab 1700 so eigenständig fortentwickelt, dass man zu Recht seinen Ursprung der Insel zuspricht. Der Name Genever leitet sich von »Genièvre«, der französischen Bezeichnung für Wacholder, ab und wurde in England zu Gin. Wacholder war und ist bis heute seine prägende Zutat und sein wesentlichstes Erkennungsmerkmal. Im späten 17. und frühen 18. Jahrhundert erlebte die Produktion von Gin einen ungeheuren Aufschwung, und die damals billigste aller Spirituosen wurde bald als »Mutter's Ruin« bekannt und berüchtigt. Erst 1743 nahm sich eine verantwortungsvollere Gesetzgebung der schlimmen Zustände an. Die Erhebung von Steuern und die Kontrolle des Handels führten zum Niedergang der Hinterhofdestillen, und die allgemeine Qualität des Gins verbesserte sich. Der nächste große Schritt erfolgte 1830, als ein neu erfundener Destillierapparat, die »Coffey Still«, zum Einsatz kam. Das

Prinzip der nun möglichen Destillation war das Vorreitermodell der heutigen Destillieranlagen. Der nun kultivierte Gin spielte in den im 19. Jahrhundert aufkommenden Bars eine bedeutende Rolle und auch außerhalb Englands verbreitete sich der Gin rasch. Unterstützt wurde seine Verbreitung durch das 1897 von Johann Jacob Schweppe entwickelte Tonic Water und durch die modern gewordenen Cocktails. Früher wurde Gin aus Korndestillaten hergestellt, heute muss es sehr hoch ausgebrannter (96% vol.) neutraler Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Dieser wird mit Wasser auf 60% vol. reduziert und zusammen mit Wacholderbeeren und sogenannten »Botanicals« – Anis, Angelika, Fenchel, Kalmus, Koriander, Orangen, Zimt, Zitronen u. a. – noch einmal destilliert. Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5% vol. Manche Marken gibt es mit einer niedrigeren und einer höheren Grädigkeit. Diese bewegt sich meist zwischen 40% vol. und 47% vol., reicht aber auch bis 50% vol.

H e n d r i c k ' s G i n

William Grant & Sons ist das größte unabhängige Unternehmen im schottischen Whiskygeschäft. Weltberühmt sind sein Malt Whisky Glenfiddich und der Grant's Blended Scotch. Im Jahr 1962 erbaute man in Girvan, an der Westküste Schottlands, eine Grain Distillery. In dieser südlich von Glasgow gelegenen Anlage wird der Hendrick's Gin hergestellt. Dafür wurden original Destillierapparate aus dem 19. Jahrhundert gekauft und wieder instand gesetzt. Alles an Hendrick's ist anders und außergewöhnlich. So werden in den kleinen, kupfernen Destillierapparaten jeweils nur kleine Chargen von 200 Litern hergestellt. Es wurde auch noch nie zuvor eine Flasche in dieser Form und Farbe eingesetzt. Sie ist einer im viktorianischen Zeitalter gebräuchlichen Apothekenflasche nachempfunden und absolut unüblich für Gin. Beim Wichtigsten, dem Inhalt, ging man ebenfalls völlig neue Wege und löste damit bei seiner Weltpremiere ein kleines Erdbeben aus. Denn dieser Gin war etwas völlig Neues. Höchste Qualität gab es auch schon vorher, doch mit dem Hendrick's verließ man eingefahrene Gleise. Am meisten bewundert wurde die

Novität der Würzkomposition. Neben den traditionellen Zutaten wurde hier mit dem blumigen Duft nach Rosen und dem erfrischenden Aroma von Gurken etwas völlig Neues vorgestellt. Dazu kam noch der Alkoholgehalt mit 44% vol. und die Empfehlung, für einen Hendrick's mit Tonic Water, anstelle der klassischen Zitronen- oder Limettenzugabe, doch ein Stück Salatgurke zu nehmen. Es war ein großes Experiment, doch heute ist Hendrick's der Star im Premium-Gin-Segment und weltweit auf den internationalen Märkten bestens etabliert.



G i n T o n i c

4-6 cl Gin

kaltes Tonic Water

½ Zitronen- oder
Limettenscheibe

Zubereitung Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den Gin dazugießen. Mit kaltem Tonic Water auffüllen. Eine halbe Zitronen- oder Limettenscheibe als Garnitur und einen Stirrer dazugeben.



C r a n b e r r y C o o l e r

6 cl Gin

12 cl Orangensaft

2 cl Cranberrysirup

½ Orangenscheibe

Zubereitung Ein Longdrinkglas mit grob zerschlagenen Eiswürfeln füllen. Gin und Orangensaft dazugeben und mit einem Barlöffel gut verrühren. Den Cranberrysirup darübergießen. Eine halbe Orangenscheibe als Garnitur und Trinkhalme dazugeben.



Martini Cocktail

Foto Seite 8

6 cl Gin
1 cl Vermouth Dry
1 grüne Olive mit Stein oder
1 Stück Zitronenschale

Zubereitung In ein Rührglas trockene Eiswürfel geben. Gin und Vermouth Dry dazugießen und mit einem Barlöffel gut verrühren. Dann in ein vorgekühltes Martini-glas abgießen. Eine grüne Olive dazugeben oder mit einer Zitronenschale abspritzen.

Anmerkung *Der herbe und alkoholstarke Martini Cocktail gilt als König der Cocktails. Jeder Martinitrinker schwört auf sein persönliches Mischungsverhältnis von Gin und Vermouth.*

Caruso

3 cl Gin
1 cl Crème de Menthe grün
2 cl Vermouth Dry

Zubereitung In ein Rührglas Eiswürfel geben. Gin, Crème de Menthe und Vermouth Dry dazugießen und mit einem Barlöffel gut verrühren. In ein vorgekühltes Cocktailglas abgießen. Diesen einfachen, aber hoch aromatischen Drink kann man auch direkt in einem kleinen Tumbler mit Eiswürfeln anrichten.

Anmerkung *Manche Rezepte geben die Verwendung der Zutaten in drei gleichen Teilen an. Wer die Frische der Pfefferminze liebt, kann auch nur diesen Anteil erhöhen.*

Gimlet

4 cl Gin
2 cl Rose's Lime Juice
Limettenschale

Zubereitung In ein Rührglas trockene Eiswürfel geben. Gin und Rose's Lime Juice dazugießen und mit einem Barlöffel gut verrühren. Dann in ein vorgekühltes Cocktailglas abgießen. Mit einem Stück Limettenschale abspritzen.

Anmerkung *Gimlets werden in den unterschiedlichsten Bemessungen gemixt. Die Bandbreite reicht vom Verhältnis 5:1 bis zur milden Variante mit gleichen Teilen. Gimlets eignen sich hervorragend als Aperitif. Dafür sorgt die Säure des Limettensirups von Rose's, der übrigens der erste konservierte Fruit Drink der Welt war.*

Bijou

2 cl Gin
2 cl Chartreuse grün
2 cl Vermouth Dry

Zubereitung In ein Rührglas Eiswürfel geben und Gin, Chartreuse und Vermouth Dry dazugießen. Mit einem Barlöffel gut verrühren und in ein vorgekühltes Cocktailglas abgießen. Diesen einfachen, aber aromatischen Drink kann man auch direkt in einem Tumbler mit Eiswürfeln anrichten.

Anmerkung *Einen nahen Bezug zum Bijou hat das Rezept des Alaska. Dieser besteht aus 4 cl Gin und 2 cl Chartreuse gelb. Bei beiden Rezepten prägt die Chartreuse die Intensität der Drinks.*



G i n S o u r

links im Foto

5 cl Gin

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

½ Orangenscheibe und
1 Cocktailkirsche

Zubereitung Gin, Zitronensaft und Zuckersirup im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein kleines Stielglas oder in einen kleinen Tumbler auf einige Eiswürfel abgießen. Orangenscheibe und Cocktailkirsche als Garnitur dazugeben.

Anmerkung *Der Gin Sour ist einer der »großen Drei« der Gin-Zitrone-Zucker-Rezepte, zu denen auch Gin Fizz und Tom Collins zählen. Diese bestehen aus den gleichen Zutaten, werden aber mit Soda Water aufgefüllt. Der Gin Fizz wird ohne Eiswürfel in einem mittelgroßen Becherglas, der Tom Collins in einem Longdrinkglas mit Eiswürfeln angerichtet. Dazu kommen beim Tom Collins eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche.*

S i l v e r J u b i l e e

rechts im Foto

4 cl Gin

2 cl Crème de Banane

4 cl Sahne

Zubereitung Gin, Crème de Banane und Sahne im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.

Anmerkung *Ein milder Drink auf der Basis Spirituose-Likör-Sahne mit feinem Bananengeschmack. Bereits in den 1960er-Jahren war der Silver Jubilee neben dem Brandy Alexander und dem Grasshopper ein Begriff.*

White Lady

links im Foto

4 cl Gin

2 cl Cointreau

2 cl Zitronensaft

Zitronenschalenspirale

Zubereitung Gin, Cointreau und Zitronensaft im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Eine Zitronenschalenspirale als Garnitur dazugeben.

Anmerkung Die White Lady zählt zu den Top Ten der Cocktailgeschichte. Bereits 1930 wurde die White Lady mit dieser Rezeptur im berühmten »Savoy Cocktail Book« erstmals erwähnt. Eine farbige Variante ist die Blue Lady. Für sie wird der Cointreau durch Curaçao Blue ersetzt. Als Garnitur eignet sich für beide eine Zitronenschalenspirale

Paradise

rechts im Foto

4 cl Gin

2 cl Apricot Brandy

2 cl frisch gepresster
Orangensaft

½ Orangenscheibe

Zubereitung Gin, Apricot Brandy und Orangensaft im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Eine halbe Orangenscheibe als Garnitur dazugeben.

Anmerkung Eine mildere Variante der White Lady und wie diese ebenfalls bereits 1930 im »Savoy Cocktail Book« erwähnt.





Cocktails mit Wodka

Wodka, das »Wässerchen«, ist das Nationalgetränk Russlands, doch auch Polen beansprucht die Ehre der Urheberschaft. Erst ab den 1960er-Jahren wurde der Wodka auch im Westen salonfähig und neben dem Gin zur wichtigsten »weißen« Spirituose an der Bar. Einen Großteil seines Erfolgs verdankt er seiner Neutralität und seiner Anpassungsfähigkeit.

seiner Anpassungsfähigkeit.

Großteil seines Erfolgs verdankt er seiner Neutralität und zur wichtigsten »weißen« Spirituose an der Bar. Einen Wodka auch im Westen salonfähig und neben dem Gin Urheberschaft, doch auch Polen beansprucht die Ehre der

W o d k a

Die Wodkakultur entwickelte sich in Russland und Polen wahrscheinlich parallel, und bis Anfang des 20. Jahrhunderts war Wodka nur in diesen beiden Ländern bekannt. Erst nach dem Ersten Weltkrieg begannen russische Emigranten außerhalb ihrer Heimat mit der Wodkaproduktion. Das Land mit den meisten und größten Erzeugern ist nach wie vor Russland. Da die Herstellung von Wodka überall möglich ist, entstanden in vielen westlichen Ländern, hauptsächlich in Skandinavien, den USA und Großbritannien, neue Wodkamarken, die heute zu den meistverkauften Spirituosen zählen. Wodka ist die reinste und neutralste klare Spirituose und hat weder Aroma, Bouquet noch einen speziellen Geschmack. Alles was herkömmliche Spirituosen auszeichnet, fehlt ihm, und jeder Hersteller versucht, diesem Ziel möglichst nahezukommen. Man brennt Wodka hauptsächlich aus Getreide, meist Roggen oder Weizen, und seltener aus Kartoffeln. Roggenwodkas gelten als kräftiger,

Weizenwodkas als am saubersten und Kartoffelwodkas im Allgemeinen als schwerer und wuchtiger. Die Wahl des Rohstoffes, die Art der Destillation, das Filtern und schließlich auch der jeweilige Wassertyp sind die wesentlichen Faktoren bei seiner Herstellung. Es wird in der Regel zweimal, manchmal auch dreimal destilliert, und der Alkohol ist nach dem Brennen hochprozentig und rein. Dieser wird gefiltert (meist über Holzkohle) und auf Trinkstärke (mindestens 37,5% vol.) herabgesetzt. Neben den klassischen wasserklaren Wodkas werden auch aromatisierte Sorten hergestellt. Die ursprünglichsten sind Zubrovka (Grasovka), der mit kumarinhaltigem Büffelgras aromatisiert wird, und Pertsovka, dessen Aroma von Pfefferschoten und Kubebenpfeffer stammt. Zu diesen gesellten sich ab Mitte der 1990er-Jahre zahlreiche mit Früchten aromatisierte Sorten. Mittlerweile gibt es auch Vanillewodka, und man ist sich sicher, dass diesem noch weitere exotische Sorten folgen werden.

R u s s i s c h e u n d p o l n i s c h e W o d k a s

Trotz der großen Vielfalt an Marken und Sorten gilt vielen Konsumenten, besonders den pur Trinkenden, nur der russische Wodka als »der echte Wodka«. Der durch und durch russische Moskovskaya genießt in Deutschland den höchsten Bekanntheitsgrad und zählt durch seine Präsenz seit 1965 zu den Urgesteinen der Wodkakultur. Für ihn stellen Roggen und Roggenmalz den Grundstoff, und einer dreimaligen Filtrierung durch Holzkohle und Quarz verdankt er seine Reinheit. Die größte und international meistverbreitete russische Wodkamarke ist der seit den 1950er-Jahren hergestellte Stolichnaya. Für den Export-Stolichnaya sind Weizen und ein kleinerer Anteil Roggen die Basis. Zur Milderung wird der Brand mit etwas Zucker versetzt, bevor er dann dreifach über Aktivkohle aus Birkenholz und Quarz gefiltert wird. Stolichnaya schmeckt durch diese dezente Zuckeringung sehr mild. Vor einigen Jahren wurde der Stolichnaya »Elit« eingeführt. Dieser Ultra-Premium-Wodka wird nach speziellen Verfahren in der Destillationstechnik und der Filtrierung nach modernsten Erkenntnissen

hergestellt. Ein Klassiker ist der polnische Grasovka. Diesem »Bison Brand Vodka« wird ein Halm eines in Ostpolen wachsenden Steppengrases zugegeben und der Wodka damit aromatisiert. Die in Polen lebenden Büffel (polnisch »Zubr«) lieben dieses Gras, und daher die Bezeichnung »Zubrovka«. Das kumarinhaltige Gras verleiht dem Zubrovka/Grasovka einen milden Waldmeistergeschmack und den leichten Farbton.



W O O W O O

3 cl Wodka

2 cl Pfirsichlikör

12 cl Cranberrynektar

1 Stück Pfirsich

Zubereitung Wodka, Pfirsichlikör und Cranberrynektar im Shaker mit Eiswürfeln gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Ein Pfirsichstück als Garnitur dazugeben.

Anmerkung *Dieser fruchtige Drink ist eine der vielen Varianten des populären Klassikers Sex on the Beach, dessen Rezept zusätzlich Orangensaft enthält.*



M o s c o w M u l e

Foto Seite 22

2 Limettenviertel

6 cl Wodka

kaltes Ginger Beer (Original)
oder Ginger Ale

Limettenschale

Zubereitung Einen Kupferkrug oder ein großes Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Den Saft der Limettenviertel darüber auspressen und die Limettenstücke dazugeben. Den Wodka dazugießen und mit Ginger Beer oder Ginger Ale auffüllen. Mit einer Limettenschale garnieren.

C a i p i r o v k a

1 Limette

6 cl Wodka

2 **Barlöffel weißer, ersatzweise
brauner Rohrzucker**

Zubereitung Die Limette in acht Teile zerschneiden und in einem großen Tumbler mit einem Holzstößel ausdrücken. Wodka und Rohrzucker dazugeben und mit einem Barlöffel vermischen. Das Glas mit Eiswürfeln oder grob zerschlagenen Eisstücken füllen und nochmals gut vermischen.

Anmerkung Der Caipirovka ist der nächste »Verwandte« des original Caipirinha (Rezept Seite 90).

S c r e w d r i v e r

5 cl Wodka

12 cl frisch gepresster
Orangensaft

½ Orangenscheibe

Zubereitung Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den Wodka dazugießen. Mit Orangensaft auffüllen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Eine halbe Orangenscheibe als Garnitur und einen Stirrer dazugeben.

Anmerkung Der Screwdriver ist ein in den 1950er-Jahren bekannt gewordener Longdrink. Die Legende erzählt, dass ein im Iran tätiger, amerikanischer Ölarbeiter seinen Drink mit einem Schraubenzieher »Screwdriver« umrührte. Dieser einfache Drink verlangt nach frisch gepresstem Orangensaft und wird mit Galliano zum Harvey Wallbanger (siehe rechts). Neben Wodka eignen sich viele Spirituosen und Liköre zum Mixen mit Orangensaft.

H a r v e y W a l l b a n g e r

5 cl Wodka

12 cl frisch gepresster
Orangensaft

1 cl Galliano

½ Orangenscheibe und
1 Cocktailkirsche

Zubereitung Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den Wodka dazugießen. Mit Orangensaft auffüllen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Den Galliano darübergießen. Mit einer halben Orangenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren und einen Stirrer dazugeben.

Anmerkung Beim Galliano ist man im Jahr 2008 wieder zu der bereits bis 1960 verwendeten Originalrezeptur zurückgekehrt. Seither präsentiert sich der Galliano wesentlich vielschichtiger, mit reduzierter Süße und einem Hauch von Anis.



W h i t e R u s s i a n

4 cl Wodka

2 cl Kaffeelikör

leicht geschlagene Sahne

Zubereitung Wodka und Kaffeelikör in einem Rührglas mit Eiswürfeln gut verrühren und in ein kleines Stielglas abgießen. Die noch leicht flüssige Sahne als Haube darauf setzen.

Anmerkung *Seinen Ursprung hatte der White Russian im Black Russian, der ohne Sahne gemixt wurde. Beide sind exzellente After-Dinner-Drinks.*

B l o o d y M a r y

links im Foto

schwarzer Pfeffer, Sellarisalz
2 Spritzer Tabasco
3 Spritzer Worcestershiresauce
4 cl Wodka
1 cl Zitronensaft
12 cl Tomatensaft

½ Zitronenscheibe oder
1 Stück Stangensellerie

Zubereitung In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel, die Gewürze wie Pfeffer, Salz, Tabasco und Worcestershiresauce, Wodka und Zitronensaft geben. Tomatensaft dazugießen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Man kann die Zutaten auch mit Eiswürfeln im Rührglas gut vermischen und dann in ein Becherglas ohne Eiswürfel abgießen. Halbe Zitronenscheibe oder 1 Stück Staudensellerie als Garnitur dazu geben.

B u l l S h o t

rechts im Foto

etwas schwarzer Pfeffer
1-2 Spritzer Worcestershiresauce
einige Tropfen Zitronensaft
5 cl Wodka
12 cl Consommé

Zubereitung In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel, die Gewürze Pfeffer und Worcestershiresauce, den Zitronensaft und den Wodka geben. Die Consommé dazugießen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Damit sich die Zutaten gut vermischen, kann man sie auch mit Eiswürfeln im Rührglas gut verrühren und dann in ein Becherglas ohne Eiswürfel abgießen.

Anmerkung *Dies ist der wirkungsvollste Katerkiller. Wo eine Bloody Mary nicht hilft, ist er die letzte Hoffnung. Der gewöhnungsbedürftige Geschmack verbessert sich bei jedem Schluck.*





Fireball

3 cl Wodka

3 cl Red Orange Liqueur

kaltes Tonic Water

½ Orangenscheibe

Zubereitung In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben und Wodka und Red Orange Liqueur dazugießen. Mit kaltem Tonic Water auffüllen und eine halbe Orangenscheibe als Garnitur dazugeben.

Anmerkung *Dieser einfache Longdrink ist schnell gemixt, und seine Rezeptur ist sehr wandlungsfähig. Drinks mit einer Basisspirituose, einem Likör und einer Limonade oder einem Fruchtsaft gelingen fast immer.*

M e l o n B a l l

3 cl Wodka
3 cl Midori Melonenlikör
12 cl Orangensaft
1 Stück Melone

Zubereitung Wodka, Midori Melonenlikör und Orangensaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Ein Melonenstück als Garnitur dazugeben.

Anmerkung Der Melon Ball ist ein aromatischer Drink mit dem frischen Geschmack von Wassermelonen. Man kann ihn, wie alle diese einfachen Mixturen, auch direkt im Glas anrichten.

O r a n g e P a s s i o n

2 cl Wodka
4 cl Passoã Maracuja Liqueur
12 cl frisch gepresster
Orangensaft
½ Orangenscheibe

Zubereitung Wodka, Passoã Maracuja Liqueur und Orangensaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Eine halbe Orangenscheibe als Garnitur dazugeben.

Anmerkung Diese Mixkombination bietet viele Möglichkeiten. Die bevorzugten Spirituosen, Liköre und Fruchtsäfte mischt man je nach Alkoholgehalt und gewünschter Süße. Größere Mengen lassen sich in Karaffen (mit Eiswürfeln) vorbereiten oder Einzeldrinks auch direkt im Glas anrichten.

C h i - C h i

6 cl Wodka
8 cl Ananassaft
2-4 cl Cream of Coconut
oder Kokossirup
1 Stück Ananas und/oder
1 Cocktailkirsche

Zubereitung Wodka, Ananassaft und Cream of Coconut im Elektromixer mit Crushed Ice mixen und in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice abgießen. Als Garnitur eignet sich ein Stück Ananas und/oder eine Cocktailkirsche.

Anmerkung Der Chi-Chi ist die Wodka-version des Piña Colada (Seite 44). Die Zugabe von etwa 2 cl Sahne macht den Drink ohne Geschmacksveränderung sämiger. Die Süße ist abhängig von den Anteilen an Cream of Coconut oder Kokossirup.

S w e e t M a r i a

3 cl Wodka
3 cl Amaretto
3 cl Sahne
Schokoladenraspeln

Zubereitung Wodka, Amaretto und Sahne mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und in eine Cocktailschale auf einige Eiswürfel abgießen. Mit Schokoladenraspeln als Garnitur bestreuen.

Anmerkung Der Mandellikör trägt den Geschmack, und alle drei Zutaten lassen sich in der Menge variieren. Zum Bestreuen kann man auch Kaffee-, Kakao- oder Zimtpulver verwenden.



Cocktails mit Rum

Sein Ursprung lag in der Karibik, und bis heute produziert man Rum auf den Inseln und den anliegenden Ländern in einer unglaublichen Vielfalt. Lange vorbei sind die Zeiten, in denen Rum ein rauer Piratentrunk war. Rum ist heute mild, aromatisch und vornehm. Ob weiß, golden oder braun, Rum steht für Tropical Drinks und ist als Mixspirituose unverzichtbar.

als Mixspirituose unverzichtbar.

golden oder braun, Rum steht für Tropical Drinks und ist
Rum ist heute mild, aromatisch und vornehm. Ob weiß,
die Zeiten, in denen Rum ein rauer Piratentrunk war,
dem in einer unglaublichen Vielfalt. Lange vorbei sind

R u m

Seit dem 19. Jahrhundert wurde der deutsche Rummarkt vom Jamaica-Rum-Verschitt dominiert. Diese heute nur noch in Deutschland zugelassene Spirituose besteht aus reinem Alkohol, Wasser und zu mindestens 5 % aus aromastarkem Rum. Er erlebte seine Blütezeit bis in die 1970er-Jahre, in denen Rum noch hauptsächlich für Grog und als Zugabe zum Tee verbraucht wurde. Die dann beliebter gewordenen Mixgetränke verlangten nach den Rumsorten der Karibik, und diese sind heute in großer Vielfalt zu haben.

Das Ausgangsprodukt für den Rum ist Zuckerrohr. Christoph Kolumbus brachte 1494 auf seiner zweiten Entdeckungsfahrt Zuckerrohrpflanzen mit nach Westindien und legte damit den Grundstein für eine der größten Spirituosensorten. Europäische Siedler stellten um 1630 auf der Insel Barbados erstmals Rum her. Das wichtigste Produktionsgebiet wurde später die Insel Jamaica. Mehrere Deutungen gibt es über den Ursprung des Namens. Eine glaubhafte Annah-

me ist, dass sein Name von »Saccharum«, dem lateinischen Wort für Zucker, abstammt. Doch auch die Ableitung von »Rumbullion« ist schlüssig. Damit bezeichnete man Krawall und Tumult, die sicher oft nach dem Genuss des auch »Kill Devil« genannten Rums ausbrachen.

Bei der Zuckerproduktion bleibt ein dickflüssiger dunkler Sirup, die Melasse, zurück. Diese wird mit Wasser verdünnt und nach der Vergärung destilliert. Anschließend muss das Destillat einige Zeit lagern. Bei der oft jahrzehntelangen Reifung in Holzfässern entsteht eine goldfarbene Tönung. Durch den Zusatz von Zuckerkulör (Karamell) erhält der Rum dann seinen endgültigen Farbton. Im Gegensatz dazu wird weißer Rum nur kurz in Holzfässern oder Stahltanks unter Sauerstoffzufuhr gelagert. Auf den Exportmärkten werden fast alle Rummarken der karibischen Inseln, Mittel- und Südamerikas angeboten. In Deutschland belegt Rum der karibischen Inseln bis heute die Spitzenplätze.

Mount Gay Barbados Rum

Die Insel Barbados ist die östlichste der Kleinen Antillen und der gesamten Karibik. Sie genießt den Ruhm, die Geburtsstätte des Rums zu sein. Barbados wurde um 1500 von den Spaniern entdeckt und kam 1625 in britischen Besitz. Bereits einige Jahre später begann die Rumproduktion und verbreitete sich von dort über die ganze Karibik. Zuckerrohr gelangte erstmals von Brasilien auf die Insel, doch bereits um 1640 verfügte man über erste eigene Plantagen.

Die Historie der heutigen Mount Gay Destillerie beginnt im Jahr 1663, in dem William Gay das Anwesen St. Lucy mit einer dazugehörenden Brennblase erwarb. Die auf den Flaschen angegebene Jahreszahl 1703 verweist auf das Jahr der Registrierung, und ab 1724 nannte man sich Mount Gay. 1908 übernahm A.Y. Ward das Unternehmen. Er hatte viele Jahre als Brennmeister die Destillerie geleitet, und bis heute steht sein Name auf den Etiketten. Von seinen Erben erwarb 1989 die Rémy Cointreau Group die Mehrheit und verhalf dadurch der Marke zu einer weltweiten Präsenz. Von den verschiedenen Sorten ist der »Eclipse« das bekannteste und beliebtes-

te Produkt. Ihn gibt es seit 1910, und sein rätselhafter Name bezieht sich auf die Verfinsterung von Himmelskörpern am Südpol, um dessen erstes Erreichen damals Expeditionen konkurrierten. »Eclipse« ist der Rum, der mit einer rauchigen Holznote, dem süßen Vanilleton und dem dezenten Bittermandelgeschmack den Mount Gay berühmt gemacht hat. Eine weitere berühmte Sorte ist der »Eclipse Silver«, ein zwei Jahre gereifter weißer Rum, der durch Filterung entfärbt wurde.



M o j i t o

1 Barlöffel weißer Rohrzucker
oder Puderzucker

kaltes Sodawasser

2 Limettenviertel

3-4 Minzezweige

6 cl weißer Rum

Zubereitung In einem Longdrinkglas den Zucker mit etwas Sodawasser verrühren. Die Limettenviertel und 2 bis 3 Minzezweige dazugeben und mit einem Holzstößel ausdrücken. Das Glas mit grob zerschlagenen Eiswürfeln füllen. Den weißen Rum dazugießen und mit wenig Sodawasser auffüllen. Mit einem Barlöffel gut vermischen und einen Minzezweig als Garnitur dazugeben.

Anmerkung *Dieser Kubaklassiker ist seit Jahren ein In-Drink in den europäischen Bars. Seine Rezeptur birgt aber ein Problem. Da alle seine Zutaten im Einzelnen nicht sehr geschmacksintensiv sind, bringt die Überdosierung einer Zutat den Drink schnell aus dem Gleichgewicht. Hier hilft nur die persönliche Erfahrung.*



P i ñ a C o l a d a

Foto Seite 38

6 cl weißer Rum

8 cl Ananassaft

4 cl Cream of Coconut

1 Stück Ananas und

1 Cocktailkirsche

Zubereitung Weißen Rum, Ananassaft und Cream of Coconut im Elektromixer mit Crushed Ice mixen und in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice abgießen. Die klassische Garnitur dafür ist ein Stück Ananas und eine Cocktailkirsche. Die Zugabe von etwa 2 cl Sahne macht den Drink ohne Geschmacksveränderung sämiger.

Anmerkung Die Piña Colada wurde 1954 auf der Karibikinsel Puerto Rico kreiert. Anstelle von Ananassaft wurden damals frische Früchte verwendet. Seit Mitte der 1970er-Jahre ist Cream of Coconut auch bei uns erhältlich. Seither zählt die Piña Colada zu den beliebtesten Rum-Drinks.

C u b a L i b r e

1 Limettenachtel

6 cl weißer Rum

kalte Cola

Zubereitung In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben. Das Limettenachtel darüber auspressen und dazugeben. Den weißen Rum dazugießen und mit kalter Cola auffüllen.

Anmerkung Der Cuba Libre ist einer der bekanntesten Rumdrinks der Welt. Sein Erfolg begann um 1900 mit der Verbreitung der Coca Cola.

D a i q u i r i

5 cl weißer Rum

2-3 cl Limettensaft

1-2 cl Zuckersirup

Limettenschalenspirale

Zubereitung Weißen Rum, Limettensaft und Zuckersirup im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abgießen. Eine Limettenschalenspirale eignet sich zum Garnieren.

Anmerkung Von diesem berühmten Kubadrink gibt es viele Varianten. Beliebt sind der Strawberry und der Banana Daiquiri. Dabei gibt man zum Grundrezept frische Früchte und oft anstelle des Zuckersirups Liköre oder Sirupe der gleichen Geschmacksrichtung. Die Frucht Daiquiris bereitet man im Elektromixer oder man verwendet Fruchtpurees.

R u m S o u r

5 cl brauner Rum

2-3 cl Zitronensaft

1-2 cl Zuckersirup

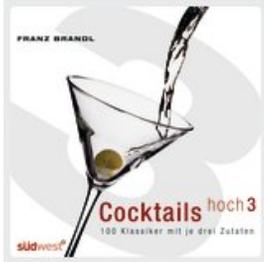
½ Orangenscheibe und

1 Cocktailkirsche

Zubereitung Braunen Rum, Zitronensaft und Zuckersirup im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein kleines Stielglas oder in einen kleinen Tumbler auf einige Eiswürfel abgießen. Halbe Orangenscheibe und Cocktailkirsche als Garnitur dazugeben.

Anmerkung Der Rum Sour ist dem Daiquiri sehr ähnlich. Seinen Ursprung hatte das Rezept jedoch nicht in Kuba, sondern es entstand als Ableitung vom Whisky Sour.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Franz Brandl

Cocktails hoch 3

100 Klassiker mit je drei Zutaten

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 128 Seiten, 22,8x22,8
5 farbige Abbildungen
ISBN: 978-3-517-08486-2

Südwest

Erscheinungstermin: Mai 2009

Drei Dinge braucht der Drink

Einen klassischen Cocktail aus nur drei Zutaten mixen? Gibt's nicht? – Gibt's doch! Denn viele kulinarische Geschmackserlebnisse liegen in der Einfachheit eines Rezeptes! Neben den bekannten Klassikern präsentiert Autor Franz Brandl spritzige Ideen, die hierzulande wie auch international heiß begehrt sind. Natürlich kommen auch alkoholfreie Kreationen nicht zu kurz. Der passende Cocktail für jeden Geschmack und für verschiedene Gelegenheiten ist leicht zu finden – Anlässe gibt es genug: Geburtstage, große Feste, Partys und selbst der sommerliche Brunch werden mit diesen Drinks zu einem besonders anregenden Erlebnis! Damit wirklich nichts danebengeht, steuert der renommierte Barmeister Franz Brandl neben den zahlreichen verlockenden Rezepten auch sein „Barkeeper-Einmaleins“ dazu bei.