

ALESSANDRA REDIES



Cocktails

G|U

Klassiker und brandneue Rezepte
mit und ohne Alkohol

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite und iBooks (iPad) optimiert. Auf anderen Lesegeräten oder Lese-Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Man nehme: 1-2 cl Bar-Latein

Cocktails mixen - mit ein bisschen Hintergrundwissen sehr unterhaltsam!

Wie der Cocktail zu seinem Namen kam - man weiß es nicht genau! Fest steht nur, dass das Wort »Cocktail« in den USA seit über 200 Jahren geläufig ist. Einer von vielen Geschichten zufolge ist es mit »Hahnenschwanz« zu übersetzen und geht auf die in den Südstaaten beliebten Hahnenkämpfe zurück: Der Besitzer des Siegerhahns erhielt die Schwanzfedern des Verlierers als Trophäe und spendierte dann eine Runde scharfer Mixgetränke, die mit dem Trinkspruch »On the cock's tail!« hinuntergekippt wurden. Nach einer anderen Legende ist das Wort »Cocktail« die Kurzform von »cock tailings« (engl. *cock* im Sinne von »Zapfhahn«) - einem Gemisch aus hochprozentigen Resten (engl. *tailings*), die der Wirt in ein Gefäß zusammengoss und dann an weniger betuchte Gäste günstig verkaufte. Sicher belegt ist jedoch keine der vielen Geschichten, die sich um den Cocktail ranken.

Zu seiner Entstehung lässt sich da schon mehr sagen. Wahrscheinlich ist, dass die Idee, Drinks zu mixen, aus einer Not heraus geboren wurde: Die im 19. Jahrhundert in den USA hergestellten und erhältlichen Whiskeys waren nämlich derart hochprozentig und herb, dass sie für viele nur in Kombination mit Früchten, Zucker, Honig und anderen Zutaten genießbar waren.

Was ist was? Unter dem Oberbegriff »Cocktail« versammeln sich rund 30 Unterarten an Mischgetränken. Ganz klassisch versteht man unter einem Cocktail einen sogenannten **Shortdrink**, der wenig Flüssigkeitsvolumen hat und meist nur aus Spirituosen besteht. Weil im Geschmack oft trocken, eignen sich Shortdrinks gut als **Aperitifs**: Sie werden als Magenöffner vor dem Essen gereicht. Klassischer Shortdrink und Aperitif in einem ist zum Beispiel der Martini Cocktail (>). Shortdrinks auf süßer bzw. Likör- und Sahnebasis wie etwa der Golden Dream (>)

werden dagegen nach dem Essen als **Digestifs** gereicht. Zwischen Aperitifs und Digestifs liegen die **Medium Drinks** – auch sie »short« und stark, aber immer mit einem erfrischenden Anteil Zitronen-, Limetten- oder anderem Fruchtsaft.

Das Gegenstück zu den Shortdrinks sind die **Longdrinks**: Mixgetränke mit größerer Flüssigkeitsmenge. Die Bandbreite ist riesig und reicht von ganz einfachen Mischungen wie Gin Tonic bis hin zu ausgefeilteren Mixturen wie Caipirinha (≥) oder Tropical Drinks à la Piña Colada (≥).

Richtig gemessen: Die Zutaten für Cocktails werden in **Zentilitern** gemessen, abgekürzt *cl.* 1 Zentiliter entspricht 10 Millilitern (kurz: *ml*). In den USA misst man die Zutaten in **Ounce** (kurz: *oz*) ab. 1 oz entspricht etwa 2,8 cl – praxisgerecht gerundet 3 cl. Sehr aromatische, stark hervorschmeckende Zutaten wie beispielsweise Angostura (siehe ≥) werden minimal dosiert bzw. in **dashes** in den Cocktail gegeben. Das englische Wort *dash* bedeutet Schuss bzw. Spritzer (so auch in den Rezepten in diesem Buch bezeichnet). Fürs einfache Portionieren gibt es sogenannte *Dash-Bottle*-Aufsätze (online z. B. bei www.barstuff.de).

Top 6 der Barhelfer



1 | Barmaß

Da gute Cocktails ein genaues Abmessen der Zutaten verlangen, ist ein Barmaß ein Muss. Besonders praktisch: ein Doppelmaß aus Edelstahl (auch »Jigger« genannt) für 2 und 4 cl. Geradezu perfekt: Das Barmaß hat zusätzlich eine Feinskala für 1 und 3 cl. Für erste Mixversuche taugt auch ein Schnapsglas mit 2-cl-Eichung.



2 | Eismühle

Viele Drinks werden auf gestoßenes Eis abgegossen – mit einer Eismühle (»Icecrusher«) im Handumdrehen gemacht. Hochwertige Geräte mit Edelstahl-Mahlwerk sind massiv und schwer für einen guten Stand; Billig-Crusher aus Plastik dagegen kippeln beim Kurbeln. Wenn Sie keine 30 € und mehr investieren möchten: Eiswürfel in ein sauberes Küchentuch schlagen und mit dem Nudelholz klein klopfen.



3 | Shaker

Profis arbeiten mit einem zweiteiligen »Boston Shaker«, für die Hausbar tut es aber auch ein ganz normaler (und wesentlich leichter) Edelstahl-Dreiteiler. Sein Vorteil: Nach dem Schütteln lässt sich der kleine Deckel ganz einfach abnehmen (der »Boston Shaker« muss mit einem gekonnten Schlag mit der Handkante geöffnet werden), und der Dreiteiler hat einen integrierten Siebaufsatz, der die Eiswürfel beim Abgießen zurückhält. Darum braucht es ein Barsieb in der Regel nicht (Ausnahme: siehe 6).



4 | Standmixer

Einen sogenannten Blender brauchen Sie für alle Drinks mit »festen« Zutaten wie frischen Früchten und/oder Joghurt. Er kann Ihnen außerdem lange Schüttelarien abnehmen, wenn Sie Cocktails für viele mixen wollen. Beim Kauf darauf achten, dass das Gerät mehrere Leistungsstufen hat, gestoßenes Eis klein bekommt und sich gut reinigen lässt bzw. die abnehmbaren Teile spülmaschinenfest sind. Zur Not können Sie auch mit einem hohen Rührgefäß und dem Pürierstab arbeiten.



5 | Stößel

Ein massiver Holzstößel ist immer dann gefragt, wenn wie für eine Caipirinha (≥) Früchte und/oder Kräuter zerquetscht werden. Perfekt ist einer mit langem Stiel und geriffeltem Kopf, sodass Sie erstens in hohen Gläsern oder im Shakerbecher bequem arbeiten können und zweitens von glatten Limettenschalen nicht abrutschen.



6 | Barsieb

Bei einem zweiteiligen »Boston Shaker« geht's nicht ohne, bei einem Dreiteiler mit Siebaufsatz meist schon (siehe 3). Ausnahme: Werden gestößelte Früchte mitgeschüttelt, würden die Löcher des Siebaufsatzes beim Abgießen verstopfen. Nicht so mit einem Barsieb bzw. »Strainer«: Seine geschlitzte Platte hält alles zurück, was nicht in den Drink soll, verstopft aber nicht.

Cocktailglas-Galerie



1 | Sekt- und Weinglas

Der große Vorteil beider Gläser: Der Cocktail wird nicht durch Handwärme lau, weil man das Glas am Stiel anfassen kann. Ins Sektglas kommen gerne Drinks, die mit Champagner & Co. prickelnd aufgegossen werden. Für die Rezepte in diesem Buch ideal: eines mit 200 ml Fassungsvermögen. Weingläser sollten 300 ml aufnehmen können – dann sind sie auch mal edler Ersatz fürs große Cocktailglas (siehe 4).



2 | Tumbler

Klassisch serviert man in ihm pure Spirituosen auf Eis. Weil schön weit, lassen sich in dem Becherglas mit dickem Boden aber auch Limetten für eine Caipirinha (≥) bequem zerstoßeln. Für unsere Rezepte braucht es einen großen Tumbler, der 250 ml Flüssigkeit fasst. Als Ersatz tut's aber auch ein Longdrinkglas (siehe 6).



3 | Cocktailschale und -kelch

In ihnen kommen klassische Shortdrinks von Aperitif bis Digestif mit wenig Flüssigkeitsvolumen Stiel-voll daher: Denn ob feinsäuerlicher Gimlet (>) oder sahnig-süßer Golden Dream (>), »kurze« Cocktail-Klassiker werden nicht auf Eis abgegossen. Daher ist für sie ein Stielglas besonders wichtig: Am Stiel angefasst bleiben Gimlet, Golden Dream & Co. auch ohne Eis schön kalt. Die Frage, ob Schale oder Kelch, ist eine des Geschmacks. Wichtig ist, dass die Gläser bis zu 200 ml aufnehmen können.



4 | Großes Cocktailglas

Ein großes Cocktailglas brauchen Sie für richtig »lange« Longdrinks wie den Sex on the Beach (>). In seiner einfachsten Version ist es ein ganz schlichtes Becherglas mit 300 ml Fassungsvermögen. Nett für Tropicals wie Piña Colada (>): sogenannte Hurrican-Gläser. In ihrer Form erinnern sie an Pilstulpen – nur dass sich der bauchige Kelch nach oben hin nicht verengt, sondern wieder leicht öffnet.



5 | Aperitifglas

Als Appetitanreger kommen Aperitifs recht klein daher – wenn nicht ohne Eis in einer Cocktailschale (siehe 3), dann mit Eis in einem Aperitifglas, in das 100 ml Flüssigkeit passen. Darunter versteht man ein schlankes, hohes Becherglas mit dickem Boden, das sich nach oben hin etwas weitet. In ihm werden Bitterliköre wie Averna, Ramazzotti und Campari pur oder gemixt (z. B. Americano, \geq) serviert.



6 | Longdrinkglas

Ob Klassiker wie Horse's Neck (\geq) oder Neukreationen – sie alle wollen hier hinein! Im Vergleich zum großen Cocktailglas (siehe 4) ist das Longdrinkglas etwas kleiner (250 ml), aber immer ein zylindrisches Becherglas. Für einen stabilen Stand empfiehlt sich eines mit dickem Boden.



Schnell geschüttelt: Gin Fizz

prickelnder Cocktail-Klassiker mit angenehm wenigen Zutaten

Für 1 Longdrinkglas (250 ml)

1/2 Bio-Zitrone

6 cl Gin

2-3 cl Zuckersirup (siehe [≥](#))

1 Spritzer eiskaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Außerdem:

Barmaß

Shaker

Eiswürfel

Barsieb

Trinkhalm



1 Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Mit dem Zestenreißer dünne Schalenstreifen abziehen oder mit dem Sparschäler eine lange, dünne Schalenspirale abschälen (**Bild 1**). Die Schale für die Deko beiseitelegen. Die Zitrone auf der Zitronenpresse auspressen, mit dem Barmaß 4 cl Saft abmessen und in den Becher oder das Glas des Shakers geben.

2 Den Gin und den Zuckersirup mit dem Barmaß abmessen und mit 4 Eiswürfeln in den Shaker geben. 4 weitere Eiswürfel in das Longdrinkglas geben. Beim dreiteiligen Shaker Siebaufsatz und Deckel aufsetzen, beim »Boston Shaker« den Metallbecher auf das Glas setzen.





3 Den Shaker etwa 20 Sek. kräftig schütteln, bis er ganz beschlagen ist (**Bild 2**). Daran erkennen Sie, dass der Drink gut durchgekühlt ist. Vom dreiteiligen Shaker den Deckel abnehmen und den Drink durch den Siebaufsatz ins Glas gießen. Den »Boston Shaker« mit einem Handkantenschlag öffnen, das Barsieb auf den Becher setzen (**Bild 3**) und den Drink abgießen. Das Mineralwasser in den Drink geben bzw. den Drink damit abspritzen (**Bild 4**). Die Zitronenschale ins Glas geben und den Drink mit dem Trinkhalm sofort servieren.

Hochprozentige Mixzutaten



1 | Rum

... zählt zu den ältesten Spirituosen überhaupt. Wichtigster Grundstoff des Rums ist die Melasse, eine braune und zähe Flüssigkeit, die bei der Rohrzuckerherstellung anfällt. Unter anderem mit Wasser verdünnt und mit Hefekulturen versetzt, gärt die Melasse etwa zehn Tage und wird dann destilliert. Weißer Rum reift in Stahltanks, brauner Rum in innen angekohlten Holzfässern. Dunkelbrauner Rum hat seine Farbe auch von zugesetztem Karamell.



2 | Bourbon Whiskey

Für den aromatischen Amerikaner sind in Sachen verwendetes Getreide 51 % Mais vorgeschrieben und eine Mindestlagerzeit von zwei Jahren (im Idealfall in innen angekohlten Steineichenfässern – sie sorgen für den typischen Geschmack). Weitere für Bourbon verwendete Getreidesorten sind Weizen, Gerste, Roggen und Hafer. Kerngebiet der Herstellung ist Kentucky.

