

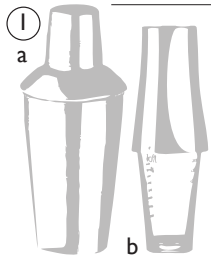
Eliq Maranik

Cocktails

KLASSISCHE UND INNOVATIVE
COCKTAILREZEPTE

*h.f.*fullmann

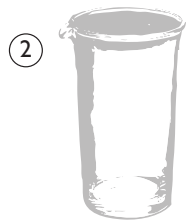
Erste Schritte



Ausstattung und Zubehör

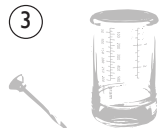
Mit ein wenig Kreativität genügen schon die Geräte, die in Ihrer Küche vorhanden sind, um vernünftig zu arbeiten. Es ist durchaus möglich, einen Martini in einem sauber ausgewaschenen Marmeladenglas zu mixen und ihn danach in Cocktailgläser umzufüllen. Doch natürlich wird vieles einfacher und angenehmer, wenn sie von Anfang an die richtige, professionelle Ausrüstung besitzen.

Professionelle Barkeeper bevorzugen den Boston-Shaker (1b); er besteht aus zwei Teilen, die man übereinander stülpt. Der untere Teil ist meist aus Glas, der obere aus Edelstahl. Nach dem Schütteln geben Sie dem Spalt zwischen Ober- und Unterteil einen leichten Stoß: Das entstandene Vakuum löst sich und Sie können das Oberteil abnehmen. Öffnen Sie den Shaker zum Abgießen nur so weit, dass durch den Spalt zwar die Flüssigkeit, aber nicht das Eis hinausläuft. Oder benutzen Sie ein Barsieb.



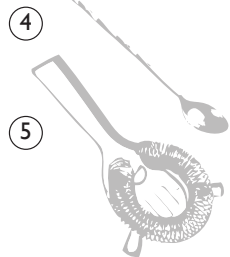
Im Folgenden finden Sie die Grundausrüstung beschrieben, die Ihnen den Weg zum perfekten Cocktail erleichtert. Für alle Gerätschaften ist am Ende jeweils eine Alternative angegeben, die sich wohl in jeder üblichen Küche finden lässt.

Das **Rührglas** (2) wird für die Cocktails genutzt, die nicht geschüttelt werden. Kristallklare Cocktails sind einfach schöner, ein »Manhattan« beispielsweise wird aber durch Schütteln trüb, wie übrigens auch die meisten anderen Cocktails, die Wein, Wermut oder Sherry enthalten. Durch das Rühren wird ein Drink gemischt und gekühlt. Wenn Sie einen Cocktail mixen, der ohne Eis serviert wird (wie die meisten Shortdrinks, die man übrigens in einem Cocktailglas mit Stiel serviert), dann ist das Kühlen durch Rühren besonders wichtig.



Der **Shaker** ist der »beste Freund« des Barkeepers. In ihm werden Cocktails schnell und effizient gemischt und gleichzeitig gekühlt. Er muss mindestens halb mit Eis gefüllt sein und schnell und kräftig genug geschüttelt werden, damit das Eis nicht schmilzt. Wenn der Shaker an der Außenseite beschlägt – nach etwa 10 Sekunden Schütteln – ist der Cocktail zum Einschenken bereit. Wenn Sie einen Shaker aus Plastik verwenden, dann zählen Sie einfach diese 10 Sekunden im Kopf mit. Sie haben keinen Shaker? Dann nehmen Sie einfach ein sauberes Marmeladenglas mit Schraubdeckel.

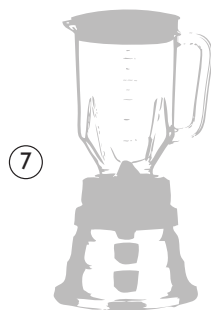
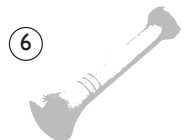
Zum Rühren eines Cocktails füllen Sie zuerst das Glas randvoll mit Eis und geben dann die weiteren Zutaten hinzu. Das Eis muss die Flüssigkeit komplett bedecken, ehe Sie mit dem Rühren anfangen. Rühren sie jeweils 8–10 Mal, erst im und dann gegen den Uhrzeigersinn, und anschließend noch ein paar Mal auf und ab. So stellen Sie sicher, dass der Drink komplett gekühlt wurde. Sehen Sie das Eis so schnell wie möglich ab, bevor es zu schmelzen beginnt.

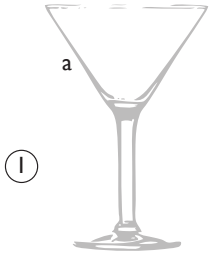


Es gibt zwei verschiedene Arten von Shakern:

Der **Cobbler-Shaker** (1a) besteht aus drei Teilen und ist einfach zu handhaben. Er sieht einer Thermosflasche ähnlich und besteht aus einem Becher, einem Aufsatz mit integriertem Sieb und der Verschlusskappe. Nehmen Sie nach dem Mischen einfach die Kappe ab und gießen Sie den Cocktail, wie aus einer Flasche, direkt ins Glas. Er wird dabei automatisch durch das eingebaute Sieb geseiht.

Ein Rührglas ist recht hoch und groß. Wenn sie einen Boston-Shaker zu Hause haben, können Sie auch dessen Glasteil zum Rühren von Cocktails verwenden. Auch ein Marmeladenglas, ein Krug oder eine Kanne (ein Schnabel und/oder ein eingebautes Sieb sind besonders praktisch) reichen aus.





Kräuter und Gewürze: Ob Minze, Muskatnuss, Zimt, schwarzer Pfeffer, grobes Meersalz, Ingwer, Chili, Koriander usw.: Alle Gewürze sind heutzutage in Cocktails erlaubt. Die Liste möglicher Geschmacksrichtungen ist schier endlos ...

Gläser für Cocktails

Weshalb verwendet man unterschiedliche Gläser für verschiedene Cocktails? Reicht ein normales Glas nicht aus? Natürlich ginge das, aber der Genuss wäre sehr eingeschränkt und das wäre doch wirklich eine Schande, nach all der Sorgfalt und Mühe, die Sie für den Einkauf bester, frischer Zutaten und das Mixen selbst aufgewendet haben.

Der Grund für die Wahl einer bestimmten Glasform ist oft einfach: Ein Glas mit Stiel verhindert z. B., dass die Hand einen Cocktail ohne Eis erwärmt und damit das Trinkerlebnis verdirbt. Aber das richtige Glas zu finden, kann genau so kompliziert sein wie die Zubereitung des Inhalts. Verschiedene Gläser heben unterschiedliche Qualitäten eines Getränks hervor. Es gibt weit mehr Glasarten und -formen, als wir hier vorstellen können. Im Folgenden erfahren Sie etwas über die gebräuchlichsten.

Cocktails werden in zwei Hauptgruppen unterteilt: die Long- und die Shortdrinks. Shortdrinks und Aperitifs werden, wie schon der Name sagt, schnell getrunken. Weil sie ausschließlich aus starken Spirituosen bestehen, serviert man sie in kurzen, eleganteren Gläsern. Longdrinks dagegen bestehen aus einer Basisspirituose, die mit einer größeren Menge »Mixer« (oder »Filler«), meist einem Erfrischungsgetränk oder Sodawasser, aufgefüllt werden, um den Durst zu stillen. Vermutlich wäre es keine sehr gute Idee, ein Highballglas ausschließlich mit Alkohol zu füllen ...

GLÄSER FÜR SHORTDRINKS

Das **Cocktailglas** (1), auch Martiniglas genannt, ist ein konisches Glas auf hohem Stiel. Es gibt zwei Arten: das normale und das »doppelte«

für den großen Durst. Man verwendet sie für etablierte Klassiker wie Dry Martini, Manhattan oder Sidecar. Wer ein Martiniglas (1a) (»Martini-spitz«) vollendet in der Hand hält, wirkt immer elegant und kultiviert, egal was er an Kleidung trägt. Das Margaritaglas (1b) erinnert ein bisschen an einen umgedrehten Sombrero. Beiden steht ein Zuckerrand gut (s. S. 37).

Ein **Champagnerglas** (2) wird für Cocktails mit Schaumwein, wie Kir royal und Bellini, verwendet. Es gibt zwei Ausführungen: die hohe, schmale Champagnertulpe (2a) und die Champagnerschale (2b) mit großer Öffnung und elegantem Stiel. In den Tulpen halten sich die Kohlensäurebläschen länger, doch viele finden die Schalen glamouröser. Vielleicht denken sie an Bilder von wunderschönen Glaspyramiden, über die der Champagner sprudelt? Die Glaswahl ist eine Geschmacksfrage – wenn es lange sprudeln soll, dann wählen Sie die Tulpenform.

Das Champagner-Degustationsglas ist ein niedrigeres Glas mit stärkerer Rundung, in dem sich das Bouquet älterer Champagner, mit weniger Kohlensäure, besser entwickelt.

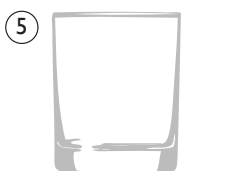
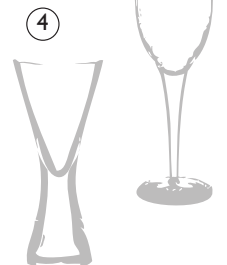
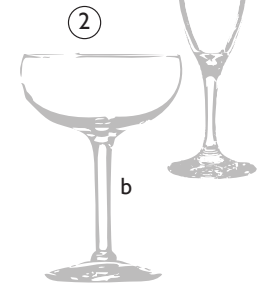
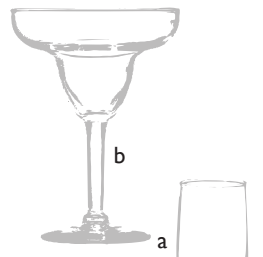
Die Schale empfiehlt sich für ältere Champagner oder exklusive Schaumweine, die mehr als nur Kohlensäurebläschen zu bieten haben. Man sagt, die Form sei von Marie Antoinettes Brust inspiriert worden – welch königliche Vorlage!

Das **Schnapsglas** (3) ist die kleinste Glasart. Man verwendet es für Shots und Shooter und, wenn nötig, als Messbecher.

Ein **Likörglas** (4) ähnelt oft einem kleinen Weinglas. Man serviert darin Liköre, also starke, meist fruchtige Spirituosen. Diese werden, anders als die sog. Shots, nur genippt und ohne »Verdünnung« getrunken.

Der **Tumbler** (Whiskyglas) und das **Old-Fashioned-Glas** (5) gleichen sich bis auf wenige, kleine Unterschiede. Beide sind niedrig, haben gerade Wände und keinen Stiel. Whisky-Degustationsgläser sind klein und bauchig mit Stiel.

Der Tumbler ist etwas größer und hat eine breitere Öffnung. Er wird hauptsächlich für



COCKTAILS

Wo haben wir nicht schon Mixgetränke genossen – in brummenden Kellerbars, in den vornehmen Bars in der Lobby großer Hotels und auch in den sonnenüberstrahlten Strandbars der tropischen Paradiese unseres Planeten. Wir danken Amerika für die Zeit der Prohibition, in der, aus Mangel an Alkohol, eine Fülle von Cocktails und Mixgetränken erfunden wurde, die wir bis heute sehr gerne trinken. In den 1920er- und 1930er-Jahren entstanden geheime Bars und billige Kneipen, in die nur eingelassen wurde, wer an der Tür das geheime Codewort flüstern konnte. Dort konnten sich die Amerikaner treffen, ohne völlig auf Alkohol verzichten zu müssen. Viele der angebotenen, natürlich schwarz gebrannten Spirituosen unterschiedlichster Qualität, waren kaum genießbar. Es stellte eine echte Herausforderung für die Baarkeeper dar, nun Rezepte zu entwickeln, in denen verschiedene Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke den penetranten Fuselgeschmack überdeckten. Plötzlich kamen die aus der Not entstandenen neuen Mixgetränke in Mode – und sogar im alten Europa, wo man Whisky und Gin völlig legal kaufen und trinken konnte, sprossen sogenannte »American Bars« aus dem Boden.

Aber die ersten Ursprünge unserer heutigen Cocktails liegen weit vor den »Goldenen Zwanzigern«. In einer amerikanischen Zeitung fand sich schon 1806 der folgende sarkastische Kommentar: »Er (der Cocktail) ist eine gute Vorbereitung für demokratische Präsidentschaftskandidaten, weil eine Person, die es schafft, auch nur ein Glas davon zu trinken, hinterher nahezu alles hinunterschlucken kann.« Doch der erste Beleg für einen Cocktail, einen Vorgänger des kubanischen Klassikers Mojito, stammt schon aus dem 16. Jahrhundert.

Cocktails werden aus mindestens zwei Zutaten gemixt. Ursprünglich bedeutete das: eine Spirituose, gemischt mit Zucker, Wasser und etwas Bitterem – so entsteht zum Beispiel ein Old Fashioned. Später entwickelte man dieses sehr einfache Grundrezept weiter und ergänzte Fruchtsäfte, Sodawasser, Milch, Sahne und Kräuter. Heute gilt die Bezeichnung »Cocktail« als Oberbegriff für alle Arten von Mixgetränken – deshalb auch der Titel dieses Buches, obwohl *Cocktails* eigentlich nur eine Gattung unter vielen Mixgetränken sind. Aber ein »echter Cocktail« ist und bleibt ein Shortdrink, der in einem langstieligen Glas, dem Cocktailglas, serviert wird.

COCKTAIL ODER SHORTDRINK?

Auf den folgenden Seiten finden Sie die ersten Cocktailrezepte. Getränke, die üblicherweise in einem langstieligen, meist einem Martiniglas, serviert werden, finden Sie im Kapitel »Shortdrinks«. Andere Shortdrinks reicht man meist in verschiedenen Arten von Tumblern »on the rocks« oder mit gecrushtem Eis. Eines jedoch haben alle Shortdrinks gemeinsam: Ihr Alkoholgehalt ist konzentrierter als der von Longdrinks. Das macht sie zu idealen Aperitifs.

Cocktails in einem Stielglas werden immer ohne Eis serviert. Deshalb müssen das Glas und die Zutaten unbedingt gut gekühlt sein. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 8–11. Ein Cocktail sollte unmittelbar nach dem Servieren getrunken werden, solange er noch kalt ist. Halten Sie Gläser nur am Stiel, damit sich der Inhalt nicht durch Ihre Hand erwärmt.

Im anschließenden, ersten Kapitel finden Sie die meisten Champagnercocktails. Diese eignen sich auch hervorragend als Aperitifs, weil sie den festlichen Startschuss für ein großartiges Dinner und einen fantastischen Abend geben!

Cosmopolitan



4 ½ cl Absolut Citron
1 ½ cl Cointreau
3 cl Cranberrysaft
1 ½ cl frischer Limettensaft

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und in ein gekühltes Glas abseihen.

Dieser Cocktail soll in den 1980er-Jahren im Schwulenviertel von San Francisco entstanden sein. Seinen großen Erfolg verdankt er dem Lieblingsgetränk der Protagonistin Carrie Bradshaw in der beliebten TV-Serie »Sex and the City«. Im ersten Kinofilm zur Serie grübelt Miranda darüber nach, weshalb sie und ihre Freundinnen aufgehört haben, Cosmos zu trinken. Carrie klärt sie auf: »Weil alle anderen damit angefangen haben ...«.

Elite

4 ½ cl Bourbon
1 ½ cl Himbeerlikör
2 Dashes Licor 43
3 cl Himbeerpüree
1 ½ cl Zuckersirup
3 cl Zitronensaft

Alle Zutaten in einen Tumbler geben und gut durchrühren.
Mit gecrushtem Eis auffüllen.



Licor 43, auch als »Cuarenta y Tres« bekannt, ist ein strahlend gelber, spanischer Likör aus Zitrusfrüchten, Vanille und vielen anderen aromatischen Gewürzen. Seinen Namen hat er von den 43 verschiedenen Zutaten.

Nordic Blueberry Caipiroska



6 cl Heidelbeerwodka
1 ½ cl Zitronensaft
1 ½ cl Zuckersirup
1 Dash Blue Curaçao
frische Heidelbeeren
als Garnitur

Zitronensaft und Zuckersirup in einen Tumbler gießen. Mit einer Mischung aus gecrush-tem Eis und Heidelbeeren auf-füllen. Den Heidelbeerwodka dazugeben und umrühren. Einen Dash Curaçao darauf-geben und mit Trinkhalm und einem Cocktailspießchen servieren.

Die süße Heidelbeere kann man leicht mit ihrer Verwandten, der Rauschbeere, verwechseln. Diese ist zwar auch genießbar, schmeckt aber wässriger und fad. Die Rauschbeere ist etwas größer als die Heidelbeere, hat helles Fruchtfleisch und dunkelgrüne Blätter. Passen Sie auf, denn schon eine oder zwei von ihnen unter den Heidelbeeren können jeden Cocktail verderben.

Raspberry Collins



4 ½ cl Gin
1 ½ cl Himbeerlikör
3 cl Zitronensaft
1 ½ cl Zuckersirup
Sodawasser
frische Himbeeren
als Garnitur

Die vier erstgenannten Zutaten in ein mit Eis gefülltes Highballglas gießen. Mit Sodawasser auffüllen und umrühren. Mit frischen Himbeeren garnieren.

TIPP! Eine einfachere Variante dieses Cocktails, ohne Likör und die frischen Himbeeren, erhalten Sie, wenn Sie Raspberry Cordial verwenden und die Zitronensaftmenge verdoppeln: eine leckere Alternative!

Franciscus Sylvius, ein in Deutschland geborener Arzt, brannte Mitte des 17. Jahrhunderts im holländischen Genover einen Wacholderschnaps, den die Soldaten des Holländisch-Spanischen Krieges als Schmerzmittel und zur Betäubung ihrer Todesangst tranken. Viele fühlten sich durch den Alkohol unbesiegtbar. Die Engländer, die in diesem Krieg an der Seite der Holländer kämpften, importierten Genover, um auch so mutig wie ihre Kameraden zu werden. Bald produzierten sie ihre eigene Variante: den Gin.

Amaretto Coffee



6 cl Amaretto
frischer, heißer Kaffee
leicht geschlagene Sahne

Den Amaretto in ein hitzebeständiges Glas gießen. Mit heißem Kaffee auffüllen und ein Sahnehäubchen darüberlegen, wie auf Seite 130 beschrieben.

*Amaretto ist ein Mandellikör, der mit Aprikosenkernen hergestellt wird, deren Geschmack dem von Mandeln nahezu gleicht. Eine wohlschmeckende und bisweilen lebensrettende Alternative für Nussallergiker!
An Alkohol zugrundegehen dauert in jedem Fall länger ...*

Cocktailregister

A Manda Shot	81	Frozen Daiquiri	72	Pink Lady	35
Absolut Amore	91	Frozen Mango Sling	79	Pink Summer	113
Absolut Raspberri	92	Frozen Mojito	71	Pisang Pistachio	142
Adios Motherfucker	82	Frozen Peach Daiquiri	74	Queen's Delight	49
Amaretto Coffee	133	Frozen Pomegranate Chi Chi	77	Raspberry Collins	99
Americano	51	Frozen Raspberry Daiquiri	75	Rob Roy	30
Apple Mojito	111	Garden	32	Ruby Red	114
Appletini	42	Gimlet	55	Rusty Nail	61
Après-Ski Choc	132	Gin and Tonic	96	Sangria	116
B-52	83	Gin by You	54	Scarlett O'Hara	117
Bahama Mama	93	Ginger Kumquat Caipirinha	65	Screwdriver	118
Banana Colada	139	Ginger Schnapps	33	Sea Breeze	119
Bellini	46	Grapetini	44	Sex on the Beach	120
Blackberry Bellini	47	Grasshopper	141	Shady Lady	121
Blackcurrant Caipirinha	66	Green Man	112	Shirley Temple	147
Bloody Devil	94	Hemingway Special	56	Sidecar	31
Bloody Mary	95	Iced Tea	106, 153	Singapore Sling	123
Brandy Alexander	137	Irish Coffee	134	Slippery Nipple	86
Bronx	24	Japanese Margarita	37	Sour	62f.
Caipirinha	64	Juicy Fruit	58	St. Patrick's Shooter	87
Chartreuse and Tonic	97	KGB	140	Stars and Stripes	89
Chili Martini	43	Kir royal	48	Strawberry Juice	149
Chocolate Martini	136	Lemon Drop Shot	84	Strawberry Margarita	39
Colada	138f.	Liquid Viagra	85	Summer Princess	122
Collins	98f.	Long Island Iced Tea	106	Tequila Slammer	88
Cosmopolitan	25	Mai Tai	109	Tequila Sunrise	124
Cranberry Collins	98	Mandarin Delight	108	Tropical Caipirinha	67
Cuba Libre	103	Manhattan	29	True Long Island Iced Tea	153
Cuban Coffee	135	Margarita	36ff.	Vanilla Currant	125
Cucumber Cocktail	27	Martini	40ff., 136	Vanilla Peach Margarita	38
Cucumber GT	100	Melon Ball	28	Vanilla Sky	127
Daiquiri	72–75	Metropolitan	26	Vanilla White Russian	145
Dirty Martini	40	Milky Valentine	143	Virgin Piña Colada	150
Dry Martini	41	Mint Apple Lemonade	148	Virgin Strawberry Colada	151
Elite	53	Mint Julep	59	Virgin Vanilla Currant	152
El Niño	52	Mojito	110f.	Whisky Sour	62
Enok	101	Nacional de Cuba	57	White Russian	144
Fidel Castro	102	New York Sour	63	Winter Kiss	129
Fizz	104f.	Nordic Blueberry Caipiroska	69	Wolf's Paw	126
Fizz Green	105	Nordic Lingonberry Caipiroska	68	Zombie	128
Fizz Orange	104	Old Fashioned	60		
French Coffee	131	P2	107		
French Martini	45	Paradise Mango	34		
Frozen Blackberry Daiquiri	73	Passion	115		
Frozen Cappuccino	78	Piña Colada	138		
Frozen Chi Chi	76	Pineapple Margarita	36		

Liköre

LIKÖR	INHALTSSTOFFE	GESCHMACK
Advocaat	Brandy, Eidotter, Zucker	Eierlikör
Amaretto	Mandeln, Aprikosenkerne, Gewürze	Mandeln
Amarula	Marulafrüchte, Sahne	Karamell, Vanille, Erdbeere
Anisette	Anissamen	Lakritz
Apricot Brandy	Aprikosen	Aprikosen
Baileys	Whisky, Kakao, Vanille, Sahne	Whisky, Milchsokolade, Karamell
Bénédictine D.O.M	Engelwurz, Ysop, Zitronenmelisse und 24 weitere Gewürze	Kräuterbrand, Honig
Butterscotch	Karamell	Karamell
Campari	Chinin, Rhabarber, Granatäpfel und weitere geheime Zutaten	Hustensaft
Chambord	rote und schwarze Himbeeren, Vanille, Zitronenschale, Cognac	Himbeeren
Chartreuse	über 100 verschiedene Kräuter	Hustensaft
Cherry Heering	Kirschen, Kirschkerne, Gewürze	Kirschen
Cointreau	Orangenschale	Süß- und Bitterorangen
Cherry Brandy	Kirschen	Kirschen
Crème de Bananes	Bananen	Bananen
Crème de Cacao	Kakao	Schokolade
Crème de Cassis	Schwarze Johannisbeeren	Schwarze Johannisbeeren
Crème de Fraise	Erdbeeren	Erdbeeren
Crème de Menthe	Korsische Minze	Pfefferminze
Crème de Mûre	Brombeere	Brombeere
Crème de Noix	Walnüsse	Walüsse
Crème de Noisette	Haselnüsse	Haselnüsse
Crème de Noyaux	Kirschkerne, Pfirsich, Pflaume	Bittermandel
Crème de Violette	Veilchen	Veilchen
Curaçao (blau, gelb, rot, grün)	Pomeranzenschale	Pomeranzen, Orangen
Danziger Goldwasser	Pomeranzen, Kardamom, Macis, Koriander, Blattgoldflocken	Kümmel, Zitrus, Sellerie
Dooley's	Wodka, Sahne, Zucker, Gewürze	Karamell
Drambuie	Malt Whisky, Honig, Kräuter	süßer Kräuterwhisky
Frangelico	wilde Haselnüsse, Kakao, Vanille	Haselnüsse

Abkürzungen und Maßeinheiten

1 cl = 1 Zentiliter = $\frac{1}{100}$ Liter = 10 Milliliter

1 ml = 1 Milliliter = $\frac{1}{1000}$ Liter

1 Dash = 1 Spritzer = ca. 0,2 cl = ca. 2 ml

1 Splash = ca. 0,7 cl = ca. 7 ml

© der Originalausgabe:

Eliq Maranik und Stevali Production

Originaltitel: *Stora Cocktailboken*

ISBN der Originalausgabe: 978-91-85329-98-4

Idee, Cocktails und Styling: Eliq Maranik

Art Director: Eliq Maranik / Stevali Production

Design und Illustrationen: Alan Maranik und Eliq Maranik / Stevali Production

Alle Fotografien von Eliq Maranik / Stevali Production mit Ausnahme von:
Seiten 6, 22 und 158 von iStockphoto

© der deutschen Ausgabe:

h.f.ullmann publishing GmbH

Sonderausgabe

Übersetzung aus dem Englischen: Sarah Masters-Scott für :Hepfinger

Lektorat: Kirsten E. Lehmann

Projektleitung: Isabel Weiler

Coverdesign: Simone Sticker

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH

ISBN 978-3-8480-0014-2

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com

newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.