

ÖRJAN ÅSTRAND
FOTOS: ROBIN FRIDHOLM

MOCKTAILS



BARBEGRIFFE

BLENDEN

Gefrorene Cocktails oder Cocktails mit Fruchtstücken werden oft im Blender oder Küchenmixer zubereitet. Seine Messer schaffen es jedoch meist nicht, Eis zu zerkleinern. Dieses sollten Sie daher vor dem Mixen „crushen“. Der Küchenmixer eignet sich auch perfekt zum Mixen mehrerer Drinks gleichzeitig und ersetzt dann den Shaker.

MIXEN

Für einen Mixed Drink kommt der Stabmixer zum Einsatz. Gemixte Drinks müssen kräftig gerührt werden. Deshalb bildet sich auch etwas Schaum an der Oberfläche. Das kann durch Zugabe von Eiweiß verstärkt werden. Das Eiweiß bindet die Luft im Drink – die Aromen der verschiedenen Zutaten werden intensiver und der Drink schmeckt milder.

SCHÜTTELN

Für geschüttelte Drinks wird ein Shaker verwendet, erhältlich in verschiedenen Varianten. Nehmen Sie einen Shaker, der Ihnen gefällt! Soll ein Drink geschüttelt werden, geben Sie erst viel Eis und dann die Zutaten in den Shaker. Flüssigkeiten mit Kohlensäure werden erst nach dem Shaken dazugegeben. Mit pumpender Bewegung kräftig 5 Sekunden schütteln, nicht länger. Wird zu lange geschüttelt, schmilzt das Eis und verwässert den Drink. Den Drink danach in ein Glas sehen.

RÜHREN

Transparente Drinks müssen gerührt werden. Kräftig und kurz rühren, damit kein Schmelzwasser entsteht. Danach den Drink in ein gut gekühltes Glas abseihen.

BAUEN

Ein „gebauter“ Drink wird von unten nach oben aufgebaut. Erst Eis in das Glas geben, das für den Drink verwendet wird. Dann entweder Saft, Mineralwasser oder beides dazugeben, abhängig von der Zusammensetzung des Drinks. Eis ins Glas geben, dann z. B. Orangen-, danach Grapefruitsaft hinzufügen und schließlich mit Fruchtsoda toppen – fertig gebaut!

SCHICHTEN

Ein geschichteter Drink beginnt mit der Zutat mit der höchsten Dichte. Das Prinzip: je süßer eine Zutat, desto höher die Dichte. Die Rückseite eines Barlöffels verwenden und die Zutaten vorsichtig einzeln darübergießen. Der Drink wird so geschichtet. Nicht so einfach, wie es klingt, mit viel Übung gelingt es aber sogar ohne Löffel.

ZERSTOSSEN

Beim Zerstoßen (*Muddeln*) wird Obst oder ein Zuckerstück direkt in dem Glas zerstoßen, das für den Drink benutzt wird. Das Werkzeug wird Muddler genannt, ein Stößel aus Holz oder Metall mit einer breiten, geriffelten Reibfläche an einem Ende. Das funktioniert mit dem Stiel eines Holzkochlöffels übrigens fast genauso gut.

TIPPS

MEHRERE GESCHÜTTELTE DRINKS

Wenn Sie mehr als 4–5 geschüttelte Drinks gleichzeitig zubereiten, messen Sie die Zutaten in einem geeigneten Gefäß ab und nehmen Sie das Handrührgerät. Aber Vorsicht, damit das Eis nicht herumfliegt!

KEIN MIXER?

Sie möchten Frozen Daiquiris herstellen, haben aber keinen Mixer? Dann geht es so: Eis crushen (200 ml pro Drink), Obst zerstoßen und alle Zutaten schütteln. Drink danach in ein schönes Glas gießen und mit entsprechenden Früchten garnieren.

BESTES EIS

Eis ist ein wichtiger Bestandteil eines gut gemischten Drinks. Damit der Cocktail besonders gut wird, sollte das Wasser für das verwendete Eis sauber und geschmacksneutral sein. Statt Leitungswasser schlechter

Qualität können Sie Mineralwasser benutzen. Mit abgekochtem oder stillem Mineralwasser erhalten Sie komplett transparente Eiswürfel. Große Stücke schmelzen langsam und halten den Drink länger kalt. Kleine oder gecrushte Eisstücke schenken schnelle Kühlung, schmelzen jedoch rasch und verwässern den Drink. Diesen deshalb nicht einschenken, bevor er servierfertig ist. Haben Sie keinen Eiszerkleinerer, wickeln Sie das Eis in ein Handtuch und schlagen mit dem Hammer darauf.

DRINKS MIT SCHÖNEM EIS AUFPEPPEN

Eisstücke oder Eiswürfel mit eingefrorenem Obst oder Blättern sehen professionell aus und sind superleicht zu machen. Fangen Sie mit dem Kochen von Wasser an (macht gefrorenes Eis kristallklar). Abkühlen lassen.

Für Eiswürfel: Eine Eiswürfelform nehmen. Böden der kleinen Fächer mit abgekochtem, abgekühltem Wasser füllen. Einfrieren. Aus dem Gefrierfach nehmen, Deko auflegen,



JOHANNISBEERTRAUM

FÜR 1 CHAMPAGNERGLAS

- 2 cl schwarzer Johannisbeersaft
- alkoholfreier Sekt
- schwarze Johannisbeeren als Garnierung

- 2 cl unverdünnten, schwarzen Johannisbeersaft in ein Champagnerglas geben.
- Mit gekühltem, alkoholfreiem Sekt auffüllen.
- Mit schwarzen Johannisbeeren garnieren.



CREMIG & EISIG

Milchshakes, Smoothies, After-Dinner-Cocktails ...
Die Liste an kalten, eisigen, fruchtigen, aromatischen
Variationen sahniger, eisiger Drinks könnte
beliebig fortgesetzt werden. Sie passen als Dessert,
Zwischenmahlzeit und Erfrischung. Man muss
nicht einmal Eis verwenden – Speiseeis genügt.
Mit Schokolade, Kaffee, Kakao, Minze, Banane oder
anderem Obst und Beeren aromatisieren. In schönen
Gläsern servieren und mit einigen Zutaten des
Drinks dekorieren.

CLOUDBERRY CREAM

FÜR 1 COCKTAILGLAS

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 2 cl Sahne
- 2 EL Moltebeerenkonfitüre
- 1 cl Holunderblütensaft
- Moltebeerenkonfitüre als Garnierung
- Eis

- 2 Kugeln Vanilleeis in einen Shaker geben. Mit 2 cl Sahne, 2 EL Moltebeerenkonfitüre und 1 cl unverdünntem Holunderblütensaft zerstoßen und mit Eis shaken.
- In ein Cocktailglas füllen.
- Mit etwas Konfitüre garnieren.





WARM & GUT

Seit Tausenden von Jahren genießen Menschen warme Getränke, die mit Gewürzen der Region bis hin zu exotischen Kräutern aromatisiert sind. Aus medizinischen Gründen, um Reichtum zu zeigen oder einfach nur, um sich zu wärmen. Eines der bekanntesten dieser Getränke, der Irish Coffee, wurde im County Limerick von Küchenmeister Joseph Sheridan im Restaurant Foynes am Foynes Port erfunden, dem Flughafen, der später zum Shannon Airport wurde. Das Getränk wurde für Fluggäste gemischt, die auf dem Weg in die USA oder nach London in Irland zwischenlandeten. Der Name des schwedischen Glögg stammt von „glödat vin“, aufgewärmter Wein. Das Getränk wurde mit einem Metallstab erwärmt, der in der Glut erhitzt wurde.

HAZELNUT

FÜR 1 OLDFASHIONGLAS

- 1 Tasse Kaffee, warm
- 2 cl Haselnussirup
- Sahne, geschlagen

- 1 Tasse Kaffee und 2 cl Haselnussirup direkt im Glas mischen.
- Mit leicht geschlagener Sahne garnieren.



PARTY & GARTEN

Eine große Schüssel oder ein schöner Glaskrug können ein guter Start für einen leckeren, schnell zubereiteten Willkommens- oder Erfrischungstrunk in der Sommerhitze sein. Viel Eis, viel Obst und aromatische Getränke wie süßer oder trockener Cidre, alkoholfreier Wein (Weißwein oder Sekt), Limonade, Fruchtsaft, aromatisiertes Mineralwasser ... Einfach alles Gute, das man sich vorstellen kann. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

GROSSMUTTERS GARTEN

FÜR 8 PERSONEN

- 1,5 l Birnen-Cidre, alkoholfrei
- 33 cl Tonic Water
- 1/2 Flasche Weißwein, alkoholfrei
- 1 Kiwi
- 1 Limette
- Eis

- 1,5 Liter alkoholfreien Birnen-Cidre, 33 cl Tonic Water und 1/2 Flasche alkoholfreien Weißwein in einer großen Schüssel mischen. Kiwi und Limette in Scheiben schneiden und dazugeben.
- Jede Menge Eis oder einen Eisblock mit eingefrorenem Obst dazugeben.



© der deutschen Ausgabe: Ullmann Medien GmbH
Titel der schwedischen Ausgabe: *Alkoholfrïa Cocktails*, Stevali Production
© Stevali Production, Örjan Astrand und Robin Fridholm

Fotografie: Robin Fridholm
Bildbearbeitung: Emil Widstrand
Art Director: Eliq Maranik
Projektleitung und Produktion: Stefan Lindström und Eliq Maranik

Alle Rechte vorbehalten

Übersetzung aus dem Schwedischen: Elke Adams
Satz und Produktion basierend auf einem Layout von Mango, Paris: ce redaktionsbüro
Umschlaggestaltung basierend auf einem Layout von Mango, Paris: Roman Bold & Black, Köln
Illustrationen Cover und S. 79: Shutterstock

Sonderausgabe

Gesamtherstellung: Ullmann Medien GmbH, Potsdam

ISBN: 978-3-7415-2186-7

www.ullmannmedien.com
info@ullmannmedien.com
facebook.com/ullmannmedien
twitter.com/ullmannmedien

Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe vom *Ullmann Medien* Verlag.

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.

© *Ullmann Medien* GmbH, Potsdam (2017)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmannmedien.com.