

KÜCHENRATGEBER

DANIEL RICHTER

COCKTAILS

Shake it easy

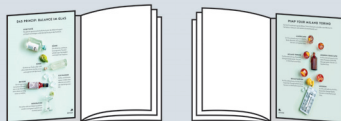


GU

INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:
BALANCE
IM GLAS



PIMP YOUR
MILANO
TORINO

Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
SHAKEN & RÜHREN



Immer griffbereit:
DIE WICHTIGSTEN
COCKTAILGLÄSER

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!

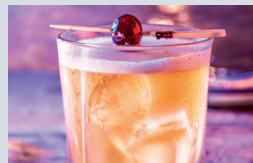


Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 ERFRISCHEND &
LEICHT



18 KLASSIKER



38 MODERNE
KLASSIKER



52 ALKOHOLFREI

04 DER AUTOR

05 BLITZREZEPT FÜR SPONTANE GÄSTE

16 + 31 COVERREZEpte (NEGRONI HINTEN UND MOJITO RECHTS)

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

GARIBALDI

CAMPARI O IN LECKER

FÜR DEN DRINK

1 dünnchalige Bio-Orange
6 cl Campari
2 Spritzer Rosa Himalaya-Saline
(nach Belieben)
ca. 1 Barlöffel Zuckersirup

FÜR DIE DEKO

1 große Bio-Orangenspalte
1 kleines Schälchen (z. B. Oliven-
schälchen)

AUSSERDEM

Eiswürfel
2 Rührgläser
Barlöffel
Julep-Sieb
Pürierstab

DRINK Die Bio-Orange heiß waschen und in den Kühlschrank legen. Reichlich Eiswürfel in ein Rührglas füllen und den Campari dazugeben. Mit dem Barlöffel ca. 20 Sekunden kaltrühren. Anschließend durch das Julep-Sieb in das andere Rührglas abseihen.

Die vorgekühlte Bio-Orange halbieren, auspressen und 9 cl Saft abmessen. Den Orangensaft zum Campari geben und nach Belieben die Himalaya-Saline hinzufügen. Je nach Süße des Orangensafts und eigenem Geschmack den Zuckersirup dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab erst auf langsamer, dann auf schneller Stufe aufschäumen, bis eine luftig-leichte Konsistenz entsteht.

Das Highball-Glas mit Eiswürfeln befüllen und den Cocktail dazugießen.

DEKO Die Orangenspalte mit der Schale nach unten auf den Glasrand legen. Das Glas in das Tellerchen stellen und den Cocktail trinken.

GU CLOU

Eine Orange zum Entsaften sollte schwer sein, aber eine dünne Schale haben. Für die Deko eignen sich hingegen Früchte mit dicker, farbintensiver und grobporiger Schale besser, da diese viele ätherische Öle enthält. Natürlich Bio-Ware!





Für 1 Coupette-Glas (ca. 12 cl) • 5 Min. Zubereitung • 20 Min. Glas frosten

BEE'S KNEES

KLASSIKER MIT HONIG

FÜR DEN COCKTAIL

1 Bio-Zitrone

5 cl Gin

2 cl Honigsirup (im Verhältnis 3:1 Honig zu Wasser)

2 Spritzer Lavendelbitters
(nach Belieben)

FÜR DIE DEKO

1 Zweig Lavendel mit Blüte
1 Miniholzklammer

AUSSERDEM

Shaker

Eiswürfel

Hawthorne-Sieb, Teesieb

GUT ZU WISSEN

Für Cocktail-geeigneten Honigsirup 300 g flüssigen Honig mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Den Honig unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Auskühlen lassen, in sterile Flaschen füllen und kühl und dunkel lagern.

1 Das Trinkglas ca. 20 Min. im Tiefkühlfach frosten. Für den Cocktail die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten. Beiseitelegen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 2 cl Saft abmessen.

2 Gin, Honigsirup, Zitronensaft und nach Belieben Lavendelbitters in den Shaker geben. Mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.

3 Das Glas auf eine ebene Oberfläche stellen. Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Das Teesieb soll die feinen Fruchtstücke der Zitrone zurückhalten.

4 Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Die Zeste aber nicht ins Glas geben. Den Lavendelzweig mit der Klammer am Glas befestigen und den Cocktail trinken.

WHISKEY SOUR

WELTWEIT BELIEBTETER SOUR-COCKTAIL

5 cl Bourbon
2,5 cl frisch gepresster Bio-Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup (im Verhältnis 2:1 Zucker zu Wasser)
1 Barlöffel Puderzucker
½ Eiweiß (ersatzweise veganer Ei-Ersatz)
1 große Bio-Zitronenzeste

FÜR DIE DEKO

1 Maraschino-Kirsche

AUßERDEM

Shaker
evtl. Hand-Milchaufschäumer
Eiswürfel
Hawthorne-Sieb, Teesieb

GUT ZU WISSEN

Aus einem Whiskey Sour wird mit 1 cl Tawny Portwein als »Float« on top ein Continental Sour. Mit Rye Whiskey und 1 cl kräftigem, trockenem Rotwein als »Float« entsteht ein New York Sour.

1 Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.

2 Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker und das halbe Eiweiß in den Shaker geben. Alle Zutaten ca. 30 Sek. ohne Zugabe von Eiswürfeln shaken. Alternativ einen Hand-Milchaufschäumer in den Shaker halten und laufen lassen, bis sich eine Emulsion gebildet hat, in der das Eiweiß vollständig integriert ist.

3 Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.

4 Das Trinkglas bis zum Rand mit Eiswürfeln befüllen und auf eine ebene Oberfläche stellen. Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Das Teesieb soll die feinen Fruchtstücke der Zitrone und beim Schütteln abgeplatzte Eissplinter zurückhalten.

5 Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas so zusammendrücken, dass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Den Whiskey Sour mit der Maraschino-Kirsche garnieren und trinken.





Für 1 Martini-glas (ca. 12 cl) • 8 Min. Zubereitung • 20 Min. Glas frosten

ESPRESSO MARTINI

MACHT WACH

2,5 cl frisch aufgebühter
Espresso
4 cl Wodka
2,5 cl Kalua
1 cl Zuckersirup (im Verhältnis
2:1 Zucker zu Wasser)

FÜR DIE DEKO
3 Kaffeebohnen

AUSSERDEM
Shaker
Eiswürfel
Hawthorne-Sieb, Teesieb

- 1 Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frostern.
- 2 Den Espresso frisch aufbrühen und in den Shaker geben. Wodka, Kalua und Zuckersirup hinzufügen. Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.
- 3 Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Durch das doppelte Sieben bildet sich die dekorative Schaumkrone. Die Schaumkrone mit den Kaffeebohnen dekorieren und den Espresso Martini trinken.



Für 1 Old-Fashioned-Glas (ca. 20 cl) • 5 Min. Zubereitung

GIN BASIL SMASH

MODERNER KLASSIKER AUS HAMBURG

2 Stängel Basilikum (mit
ca. 15 Blättern)
2 cl Zuckersirup (im Verhältnis
2:1 Zucker zu Wasser)
6 cl Gin
2,5 cl frisch gepresster Bio-
Zitronensaft

FÜR DIE DEKO
1 Stängel Basilikum

AUSSERDEM
Shaker
Barlöffel
Eiswürfel
Hawthorne-Sieb, Teesieb

- 1 Das Basilikum waschen. Falls die Stängel mehr als 15 Blätter haben, diese abzupfen und anderweitig verwenden. Die Stängel mit Blättern in den Shaker geben. Den Zuckersirup hinzufügen und das Basilikum mit dem Barlöffel stark andrücken. Das Basilikum nicht gänzlich zerstoßen, aber die ätherischen Öle und die Farbstoffe sollen in den Zuckersirup übergehen.
- 2 Den Gin und den Zitronensaft hinzugeben. Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.
- 3 Das Trinkglas mit Eiswürfeln befüllen und den Drink doppelt abseihen. Das Teesieb soll feine Stücke vom Basilikum und Fruchtstücke der Zitrone zurückhalten. Das Basilikum für die Deko waschen, trocken schütteln und auf dem Handballen anklatschen. In das Glas geben und den Cocktail trinken.

ALCFREE SANGRIA

IDEAL, WENN FREUNDE ZU BESUCH KOMMEN

FÜR DIE SANGRIA

2 Beutel schwarzer Tee
2 Zimtstangen
100 g feiner Zucker
750 ml ungesüßter Granatapfelsaft
250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Bio-Apfel
1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
1 Bio-Limette

FÜR DIE DEKO

ca. 12 Stängel Schleierkraut
ca. 12 Miniholzklammern

AUSSERDEM

Eiswürfel
750 ml eiskaltes Mineralwasser
mit Kohlensäure
ca. 12 dünnwandige Gläser

1 Für die Sangria Teebeutel und Zimtstangen mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen, den Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen. Den Zimt-Tee in die Punsch-Schale gießen, Granatapfelsaft und Orangensaft dazugeben und alles gut mischen.

2 Den Apfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelentkerner heraus schneiden. Den Apfel in Scheiben schneiden. Orange, Zitrone und Limette heiß waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Alle Obstscheiben in die Sangria geben und die Schale zugedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Kurz vor dem Servieren die Sangria mit Eiswürfeln und dem Mineralwasser auffüllen, kurz umrühren. Für die Deko das Schleierkraut so zurechtschneiden, dass der Hauptstängel lang genug ist, um ihn mit der Holzklammer am Glasrand zu befestigen. An jedem Glas 1 Stängel Schleierkraut mit 1 Holzklammer befestigen. Die Sangria servieren und reichlich Eiswürfel dazu reichen.

HEIß GELIEBT, KALT SERVIERT



Barfeeling pur – einfach und entspannt zur gelungenen Happy Hour @home
Shaken, rühren, mischen... welches Glas, wieviel Eis? Buchklappen aufblättern
und die besten Tipps vom Profi immer im Blick

Cooler Drinks vom Bartender – leichte Aperitifs, die besten Klassiker und
die Must-haves im Glas plus alkoholfreie Drinks



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE



PEFC

PEFC/04-32-0928

PEFC-zertifiziert

Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 453 Trinken
ISBN 978-3-8338-8668-3



€ 11,99 [D]

www.gu.de