

JOE SCHOFIELD & DANIEL SCHOFIELD

CLASSIC COCKTAILS

DIE 100 BESTEN DRINKS

VON APEROL SPRITZ
BIS ZOMBIE



Hallwag

INHALT

- | | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| 7 Einführung | 76 Brooklyn | 118 Grasshopper | 170 Pink Gin |
| 9 Unsere Philosophie | 77 Palo Negro – IVY MIX | 120 Hanky Panky | 173 Pink Lady |
| 14 Barwerkzeug | 78 Caipirinha | 121 Hemingway Special Daiquiri | 174 Pisco Sour |
| 16 Gläser | 80 Charlie Chaplin | 123 Hot Toddy | 177 Planter's Punch |
| 20 Eis | 81 Chicago Fizz | 124 Irish Coffee | 178 Ramos Gin Fizz |
| 21 Techniken | 83 Klassischer Champagner-
cocktail | 126 Jack Rose | 181 Rickey |
| 29 Garnituren | 84 Clover Club | 127 Jungle Bird | 182 Rob Roy |
| 32 Grundrezepte | 86 Corpse Reviver No. 1 | 128 Kir Royal | 183 Rum Old Fashioned |
| 34 Definitionen | 87 Corpse Reviver No. 2 | 130 Last Word | 184 Russian Spring Punch |
| 39 Glossar | 88 Cosmopolitan | 131 Chartreuse Milkshake –
LAUREN MOTE | 186 Rusty Nail |
| 40 DIE DRINKS | 91 Daiquiri | 132 Long Island Iced Tea | 189 Sazerac |
| 42 Adonis | 92 Dark 'n' Stormy | 135 Mai Tai | 190 Café Pep – CHARLES SCHUMANN |
| 45 Airmail | 94 Delicious Sour | 136 Manhattan | 191 Sherry Cobbler |
| 46 Amaretto Sour | 95 Stone Fence – THE VENNING BROTHERS | 138 Oye Mi Canto – ALEX KRATENA | 192 Sidecar |
| 48 Americano | 97 Eggnog | 139 Margarita | 193 Car's Delight – SULLIVAN DOH |
| 50 Aperol Spritz | 98 El Diablo | 140 Martinez | 194 Singapore Sling |
| 53 Army & Navy | 100 El Presidente | 141 1910 – EZRA STAR | 196 (Whiskey) Smash |
| 54 Aviation | 101 Bright Hatchet – RUSSELL DILLON | 142 Martini | 197 El Mediterraneo – JAD BALLOUT |
| 55 The Bee's Knees | 102 Espresso Martini | 144 Milano-Torino | 199 Southside |
| 56 Bellini | 104 Fish House Punch | 145 Mint Julep | 200 Stinger |
| 58 Between the Sheets | 106 Flip | 146 Mojito | 202 Tom Collins |
| 60 Black Russian | 107 Rum & Coke Float –
RYAN CHIETTYWARDANA | 149 Morning Glory Fizz | 204 Tommy's Margarita |
| 61 Blood & Sand | 108 French 75 | 150 Moscow Mule | 206 Tuxedo |
| 62 Bloody Mary | 109 Tamara in a Green | 152 Mulata Daiquiri | 207 Jasmine – MONICA BERG |
| 64 Bobby Burns | Bugatti – MIAMI SCHOFIELD | 153 Mulata Daisy – AGO PERRONE | 208 Vesper |
| 65 William Wallace – JOE SCHOFIELD | 110 Garibaldi | 154 Negroni | 210 Vieux Carré |
| 66 Boulevardier | 111 Gimlet | 156 The Queen Mother Cocktail –
JAKE BURGER | 211 Truffle Shuffle – RYAN CLIFT |
| 68 Psycho Killer – JULIAN VOSE | 113 Gin & Tonic | 157 New York Sour | 212 Whisky Sour |
| 69 Bramble | 114 Gin Fizz | 158 Old Fashioned | 214 White Lady |
| 71 Brandy Alexander | 116 Godfather | 160 Bourbon and Butter –
DECLAN MCGURK | 215 Green Park – ERIK LORINCZ |
| 72 Brandy Crusta | 117 Padrino – DANIEL SCHOFIELD | 161 Paloma | 216 White Negroni |
| 74 Breakfast Martini | | 162 Pegu Club | 217 Absolut Gangster – RICARDO DYNAN |
| | | 163 Pendennis Club | 218 White Russian |
| | | 164 Penicillin | 220 Zombie |
| | | 166 Pimm's Cup | 221 The Captain Lyndon
Zombie – LYNDON HIGGINSON |
| | | 168 Piña Colada | 222 Register |
| | | 169 Champagner-Piña-Colada –
CHRIS MOORE | 224 Dank |

AMARETTO SOUR

Wie bei vielen Cocktails liegen die genauen Umstände der Entstehung des Amaretto Sour im Dunkeln. Doch er ist nun schon eine ganze Zeitlang ein Klassiker, der mit seinen süß-sauren Noten zweifellos zu den raffinierteren Cocktails zählt.

Wir verwenden nur wenig Zucker, da Amaretto selbst schon ziemlich süß ist – für die Balance der Aromen ist nur ein kleines bisschen nötig. Wie andere Sours auch servieren wir ihn am liebsten in einer Coupette und garnieren ihn mit einem Streifen Bitters, der den leichten Geruch von Eiweiß überdeckt und selbst ein schönes, komplexes Aroma mit einbringt. Und wir servieren ihn vorzugsweise straight up, damit der Drink nicht zu stark verdünnt wird und intensiver schmeckt.

50 ml Amaretto – Luxardo Amaretto di Saschira
25 ml Zitronensaft
25 ml Eiweiß
5 ml Zuckersirup

Glas: Coupette
Eis: Wird ohne Eis serviert
Zubereitung: Dry Shake und Long Wet Shake
Garnitur: Angostura-Bitters-Streifen

◦

Alle Zutaten in einen Shaker füllen und einen Dry Shake durchführen, gefolgt von einem Wet Shake (siehe Seite 22).

In eine gekühlte Coupette abseihen, mit einem Bitters-Streifen garnieren und servieren.



BLOODY MARY

Viele nehmen für sich in Anspruch, Schöpfer der Bloody Mary zu sein. Am plausibelsten ist wohl, dass es Fernand Petiot Anfang der 1920er-Jahre in der Pariser New York Bar war, die bald darauf zur legendären Harry's New York Bar wurde. Und ob er die ikonische Kombination von Wodka und Tomatensaft tatsächlich erfand oder nicht, auf jeden Fall beanspruchte er später die Urheberschaft für all die Extras – Salz, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer und Worcestershire Sauce –, die ja die Bloody Mary ausmachen, wie wir sie heute kennen und lieben.

Wir sind große Fans von Bloody Marys, aber nicht immer glücklich über die Textur des Tomatensafts, weswegen wir passierte Tomaten mit Tomatensaft mixen. Das sorgt für eine dickere Textur und einen intensiveren Geschmack. So ist die Bloody Mary perfekt.

- 50 ml Wodka – Belvedere
- 80 ml Tomatenmix (siehe Seite 33)
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Prise Selleriesalz
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 15 ml Worcestershire Sauce – Lea & Perrins
- 3 Dashes Chilisauce – Tabasco

Glas: Highballglas
 Eis: Blockeis
 Garnitur: Selleriestange
 Zubereitung: Im Gästeglas zubereiten

◦

Alle Zutaten in ein gekühltes Highballglas geben, umrühren, Eis hinzufügen, mit einer Selleriestange garnieren und servieren.





DIE DRINKS

KLASSISCHER CHAMPAGNER- COCKTAIL

Die erste verbürgte Version dieses Drinks stammt von 1855, zu jener Zeit allerdings ohne den Cognac. Der Zuckerwürfel stimuliert das Perlen der Kohlensäure im Champagner, was dem Drink mehr Spritzigkeit und unten im Glas zusätzliche Süße verleiht. Angostura Bitters bringen eine schöne Komplexität als Grundton ein. Schon ohne Cognac ist dies ein wunderbarer Drink, doch mit ihm bekommt man etwas wirklich Exquisites für eine besondere Gelegenheit.

1 Stück weißer Würfelzucker
5 Dashes Angostura Bitters
15 ml Cognac – Martell V.S.O.P

Mit Champagner auffüllen – Charles Heidsieck Brut Reserve

Glas: Champagnerflöte
Eis: Wird ohne Eis serviert
Garnitur: Langer Orangen-Twist
Zubereitung: Im Gästeglas zubereiten

o

Den Zuckerwürfel – abseits vom Glas – mit Bitters beträufeln.

Den Zuckerwürfel ins Glas legen, den Cognac daraufgießen und mit etwa 100 ml Champagner auffüllen. Mit einem Orangen-Twist garnieren und servieren.



DAIQUIRI

Der Drink, den wir heute als Daiquiri kennen, wurde möglicherweise am Ende des 19. Jahrhunderts von Jennings Stockton Cox erfunden, einem amerikanischen Ingenieur, der ihn für seine Hausgäste mixte. Doch kursieren auch viele andere Geschichten über seine Herkunft.

Wie auch immer, das Trio aus Rum, Zucker und Limette ist, wie immer, eine unschlagbare Kombination. Es dürfte üblicher sein, Zuckersirup statt Kristallzucker zu verwenden, da sich Letzterer nie vollständig auflöst, wir ziehen Ersteren aber trotzdem vor, weil er im Mund eine grandiose Textur erzeugt.

15 ml (Messlöffel) feiner Zucker
30 ml Limettensaft
60 ml weißer Rum – Bacardi Ron Superior Heritage

Glas: Coupette
Eis: Wird ohne Eis serviert
Garnitur: Ohne
Zubereitung: Long Shake

o

Zucker und Limettensaft in einen Shaker geben und umrühren, um den Zucker aufzulösen.

Den Rum hinzufügen und mit Eis schütteln.

In eine gekühlte Coupette abseihen und servieren.

EINFACH GUT GEMIXT!

Gerade bei Klassikern wie Gin Fizz, Negroni oder Planter's Punch zeigt sich wahre Könnerschaft. Den Brüdern Joe und Daniel Schofield liegt die Begeisterung für Cocktails in den Genen. Von Singapur bis London beeindrucken sie mit ihren kreativen Neuinterpretationen rund um Martini, Rum, Gin, Wodka oder Wermut ein internationales Publikum. Hier verraten sie in zahlreichen genialen Rezepten, wie man hochwertige Zutaten zur Geltung bringt, stilvolle Garnituren dezent in Szene setzt und jedem Drink eine persönliche Note verleiht.

