

## Sommer-Cocktails

### **The pea and the flower:**

¼ Salatgurke	3 TL Tiefkühl-Erbsen	50 g frische Ananas
4 cl Holunderblütensirup	4 cl Bio-Zitronensaft	4 cl Classic-Mineralwasser
Eiswürfel	1 Erbsenschote	Holunderblütendolde
1 Longdrink-Glas (TK)		

### **Paradiesvogel:**

3 cl Mangopüree	100 ml Wasser	100 g Zucker
1 cl alkoholfreien Gin	1 Tasse Espresso	2 cl Medium-Mineralwasser
Eiswürfel	1 Zeste einer Bio-Zitrone	1 Rosenblüte
1 kurzes Glas (TK)		

### **Kurzurlaub (mit Alkohol):**

3 cl Sake (japan Reiswein)	3 cl Orangenlikör	3 cl Traubensaft
1,5 cl stilles Mineralwasser	Eiswürfel	1 Cocktailschale

### **The pea and the flower:**

Für den Cocktail, der übersetzt Die Erbse und die Blume heißt, Gurke schälen, würfeln (1 cm Kante), mit TK-Erbsen im Cocktail-Shaker grob zerstoßen. Gewürfelte Ananas oder das rohe Eiweiß, Holunderblütensirup, Zitronensaft zugeben. Mit Eiswürfeln auffüllen.

Shaker schließen, 20 bis 30 Sekunden kräftig schütteln. Flüssigkeit über ein grobes Barsieb gießen, um Eiswürfel zurückzuhalten, dann in ein feines Barsieb, um Stückchen aufzufangen. Glas mit frischen Eiswürfeln fast voll beladen, die durchgeseibte, schaumige Flüssigkeit einfüllen. Classic-Wasser langsam zugeben. Dank der Kohlensäure bildet sich eine Schaumkrone. Mit einer Erbsenschote und Holunderblütendolde dekorieren.

### **Paradiesvogel:**

Wasser und Zucker erhitzen, rühren, bis sich der Zucker löst. Espresso brühen. Beides abkühlen lassen. Mangopüree, 3 cl des Zuckersirups, Espresso, alkoholfreien Gin in den Shaker geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, 20 bis 30 Sekunden kräftig mixen. Glas voll mit frischen Eiswürfeln füllen. Inhalt aus dem Shaker erst durch ein grobes Barsieb gießen, dann durch ein feines Sieb ins Glas. Medium-Wasser langsam zugeben, es sorgt für cremige Konsistenz und eine Schaumkrone. Gedrehte Zitronenzeste und Rosenblätter auflegen.

### **Kurzurlaub (mit Alkohol):**

Sake, Likör und Traubensaft in einen Shaker geben. Mit Eis so weit auffüllen, dass es leicht über der Flüssigkeit steht. Stilles Mineralwasser zufügen, im Shaker mit einem langen Löffel 30 Sekunden sehr vorsichtig und langsam rühren. Dabei schmilzt das stille Wasser einen Teil des Eises an. Über ein grobes Sieb in die Cocktailschale abseihen. Die Orangenlikör-Variante mit langer, gedrehter Zeste einer Bio-Orange parfümieren.

test August 2020