

HELMUT ADAM | JENS HASENBEIN | BASTIAN HEUSER

# COCKTAIL

## CLASSICS

**G|U**

Die beliebtesten Cocktails  
perfekt zubereiten und variieren



- 06 Das Bar-Equipment
- 08 Gläser? Gläser!
- 10 Startklar? Ran an den Shaker!

Weil Übung auch den *Cocktailmeister* macht, zu Beginn nur *das Nötigste an Bar-Theorie*: Welche Geräte und Gläser Sie brauchen und wie Sie Cocktails gekonnt *im Shaker schütteln*.

# COCKTAILKLASSIKER **PERFEKT** ZUBEREITEN UND VARIIEREN

Vom legendären Old Fashioned Cocktail bis zum vergleichsweise jungen Bramble: Hier finden Sie »*die*« *20 Cocktailclassics* – mit Rezept, Profi-Geheimtipps für die perfekte Zubereitung sowie unterhaltsamen Infos zu *ihrer Herkunft und Entstehung*. Das Beste: Haben Sie das Prinzip, wie sich die berühmten Drinks zusammensetzen, erst einmal durchschaut, *geht's ans Variieren*. *Wie?* Nach jedem Klassikerrezept finden Sie zwei moderne Abwandlungen – zum Ausprobieren und natürlich selbst Kreativwerden!

- 14 Mit Brandy
- 18 Mit Cachaça
- 26 Mit Campari
- 30 Mit Champagner & Co.
- 38 Mit Gin
- 54 Mit Rum
- 70 Mit Tequila
- 74 Mit Whisk(e)y
- 86 Mit Wodka





## BAR-EQUIPMENT

Wie jeder andere Handwerker hat auch der Bartender spezielle Werkzeuge für seine Arbeit hinter der Bar. Eines der wichtigsten: der *Shaker*. Für Anfänger am besten geeignet ist der schön leichte, *dreiteilige Edelstahl-Shaker* [Bild a] mit »eingebautem« Barsieb. Profis schwören auf den zweiteiligen *Boston Shaker* [Bild b], bestehend aus einem Glas- und einem Metallteil. Für dessen Gebrauch benötigen Sie allerdings ein separates *Barsieb* [Bild b]. Cocktails, die nur Spirituosen enthalten, werden im *Rührglas* [Bild c] zubereitet, da sich ihre Zutaten leicht vermischen lassen. Eine gute Alternative hierzu ist das Glasteil des Boston Shakers. Ein langstieliger *Barlöffel* [Bild c] hilft beim Rühren, darüber hinaus leistet er als Mini-Barmaß gute Dienste: Er fasst ca. 1/2 cl. Für größere Mengen aber wesentlich bequemer: das *Barmaß* [Bild d]. Um frische Früchte



und/oder Kräuter und Gewürze zu zerdrücken, muss ein »Muddler« bzw. *Barstößel* [Bild d] her. Der Hygiene wegen sollten Sie einen aus Hartplastik oder Metall wählen. Der *elektrische Standmixer* [Bild e] ist ideal zum Mixen von Fruchtpürees oder anderen schwer mischbaren Zutaten wie z. B. Sahne. Außerdem können Sie mit ihm gleich mehrere Cocktails auf einmal zubereiten. Ein *Icecrusher* [Bild f] erleichtert Ihnen die ansonsten sehr mühevollen Arbeit, in ein Handtuch eingeschlagene Eiswürfel mit dem Nudelholz zu zerkleinern.

*Übrigens: Eis* zählt zu den wichtigsten »Arbeitsmaterialien« im Barbetrieb – ohne gutes Eis, d. h. große Eiswürfel ohne Hohlräume, braucht man mit Cocktails gar nicht erst anzufangen! Größere Mengen entweder kaufen (z. B. an der Tankstelle) oder in Eiswürfelbehältern aus Plastik herstellen.

# MARTINI COCKTAIL

# CLASSIC

*trockener Aperitif für Kenner*

*das glas:* (möglichst vorgekühlter) Martinichelch (15 cl)

*die zutaten:* Eiswürfel, 7 cl Gin oder Wodka, 1 cl trockener Wermut, 1 grüne Olive mit Kern (in Salzlake) oder 1 Stück Schale von 1 Bio-Zitrone (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)

*die bargeräte:* Rührglas, Barmaß, Barlöffel, Barsieb

1. Das Rührglas zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen. Gin oder Wodka und den Wermut dazugeben. Alles so lange mit dem Barlöffel verrühren, bis das Rührglas beschlägt.
2. Den Inhalt des Rührglases durch das Barsieb in den Martinichelch gießen. Je nach Geschmack die Olive ins Glas geben oder den Glasrand mit der Innenseite der Zitronenschale einreiben und diese mit ins Cocktailglas geben.

Vor 150 Jahren sah das Martinirezept noch ganz anders aus:  
Der Cocktailklassiker wurde mit einem hohen Anteil süßen Wermuts zubereitet und nicht mit einer Olive, sondern einer Zitronenzeste garniert. Erst ab ca. 1906 wurde er dann immer trockener getrunken, und in den 1950er-Jahren musste der Gin gar dem Wodka weichen.



KLEINE BARGESCHICHTE

**Auf vielen Cocktailkarten** finden sich heutzutage eine ganze Reihe von »Martini-Cocktails«. Diese haben jedoch **MEIST NICHTS** mit dem ORIGINAL zu tun, hier steht nur der Name des Glases Pate: nämlich der **MARTINIKELCH!**



**Der Mojito** ist neben dem Daiquiri SYNONYM für kubanische Cocktailkultur. Erstmals schriftlich erwähnt wurde er 1931 als »RUM COCKTAIL« in einem kubanischen Kochbuch. Während seiner Zeit in Havanna pflegte ERNEST HEMINGWAY seinen Lieblingsdrink in der *Bodeguita del Medio* zu sich zu nehmen.



# MOJITO CLASSIC

mit allen Aromen Kubas

**das glas:** großes Cocktailglas (45 cl)

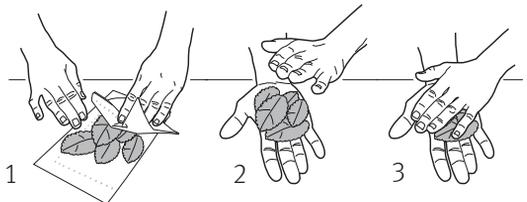
**die zutaten:** 10 Blätter frische Minze, 6 cl kubanischer weißer Rum, 2 cl Zuckersirup, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, gestoßenes Eis, Sodawasser zum Abspritzen (s. Tipp S. 43), 1 Stängel Minze

**die bargeräte:** Barmaß, Barlöffel, 2 Trinkhalme

1. Die Minzeblätter kalt abspülen und trocken tupfen [Bild 1]. Dann in die Handinnenfläche legen [Bild 2] und mit der anderen Hand kräftig anklat-schen [Bild 3].
2. Minzeblätter, Rum, Zuckersirup und Limettensaft in das Cocktailglas geben und bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel gut verrühren, bis das Glas beschlägt. Dann das Glas bis zum Rand mit weiterem gestoßenem Eis auffüllen.
3. Den Drink mit Sodawasser abspritzen (d. h. mit einem kleinen Schuss Wasser von ca. 2–3 cl auf-füllen). Die Minze an den inneren Glasrand stecken und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.

## \* *geheim*tipp

Die Zellstruktur der Minze-blätter sollte nicht mit zu viel Gewalt zerstört werden, sonst schmecken sie bitter. Es reicht daher vollkommen aus, die ätherischen Öle der Blätter durch »Anklat-schen« (s. rechts) oder durch die Reibung mit dem gestoßenen Eis zu lösen.



**DAS PRINZIP MOJITO.** Der Mojito ist ein LEICHT WANDELBARER Drink. Sie können die Minze teilweise durch andere frische Kräuter wie ZITRONENMELISSE oder SALBEI austauschen oder aber frische Früchte und Fruchtpürees dazugeben. Das macht den Mojito ZUM STAR Ihrer Cocktailparty!

# MOJITOVAR. 1

## Lemonbalm Mojito



*das glas:* großes Cocktailglas (45 cl)

*die zutaten:* 10 Blätter Zitronenmelisse, 6 cl kubanischer weißer Rum, 2 cl Zuckersirup, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, gestoßenes Eis, Sodawasser zum Abspritzen (s. Tipp S. 43), 1 Stängel Zitronenmelisse

*die bargeäte:* Barmaß, Barlöffel, 2 Trinkhalme

1. Melisse kalt abspülen, trocken tupfen. Blätter in die Handinnenfläche legen, mit der anderen Hand kräftig anklatschen (s. Tipp S. 63).
2. Zitronenmelisse, Rum, Zuckersirup und Limettensaft in das Cocktailglas geben und bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel gut verrühren, bis das Glas beschlägt. Das Glas bis zum Rand mit weiterem gestoßenem Eis auffüllen.
3. Mit Sodawasser abspritzen (d. h. mit einem kleinen Schuss Wasser von ca. 2–3 cl auffüllen), die Melisse an den inneren Glasrand stecken und den Drink mit den Trinkhalmen servieren.

# MOJITOVAR. 2

## Raspberry Mojito

**das glas:** großes Cocktailglas (45 cl)

**die zutaten:** 8 Himbeeren, 10 Blätter frische Minze, 6 cl kubanischer weißer Rum, 2 cl Zuckersirup, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, gestoßenes Eis, Sodawasser zum Abspritzen (s. Tipp S. 43)

**die bargeräte:** Stößel, Barmaß, Barlöffel, 2 Trinkhalme

1. Die Himbeeren und die Minzeblätter waschen und trocken tupfen. 6 Himbeeren ins Cocktailglas geben und mit dem Stößel zerdrücken. Die Minzeblätter in die Handinnenfläche legen und mit der anderen Hand kräftig anklatschen (s. Tipp S. 63).
2. Minze, Rum, Zuckersirup und Limettensaft ins Glas geben. Das Glas bis zur Hälfte mit gestoßenem Eis auffüllen. Alles mit dem Barlöffel verrühren, bis das Glas beschlägt. Glas bis zum Rand mit weiterem gestoßenem Eis auffüllen.
3. Den Drink mit Sodawasser abspritzen (d. h. mit einem kleinen Schuss Wasser von ca. 2–3 cl auffüllen). Die übrigen Himbeeren ins Glas geben, sodass sie auf dem Eis schwimmen. Den Drink mit den Trinkhalmen servieren.



## DIE HOHE MIXKUNST GANZ EINFACH:

Mit den ultimativen Rezepten der **20 beliebtesten Cocktailklassiker**, Hintergrundinformationen zu ihrer Herkunft und Entstehung sowie Geheimtipps für **allerbesten Geschmack** im Glas!

Und: Zu jedem Classic Drink gibt es **zwei Trendvarianten** – macht insgesamt 60 feinste Cocktails zum Ausprobieren und Genießen!



WG 458 Getränke

ISBN 978-3-8338-4121-7



€ 9,99 [D]  
€ 10,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**