

JOE SCHOFIELD & DANIEL SCHOFIELD

# CLASSIC COCKTAILS

DIE 100 BESTEN DRINKS

VON APEROL SPRITZ  
BIS ZOMBIE



Hallwag

# INHALT

- 7 Einführung
- 9 Unsere Philosophie
- 14 Barwerkzeug
- 16 Gläser
- 20 Eis
- 21 Techniken
- 29 Garnituren
- 32 Grundrezepte
- 34 Definitionen
- 39 Glossar
  
- 40 DIE DRINKS
- 42 Adonis
- 45 Airmail
- 46 Amaretto Sour
- 48 Americano
- 50 Aperol Spritz
- 53 Army & Navy
- 54 Aviation
- 55 The Bee's Knees
- 56 Bellini
- 58 Between the Sheets
- 60 Black Russian
- 61 Blood & Sand
- 62 Bloody Mary
- 64 Bobby Burns
- 65 William Wallace – JOE SCHOFIELD
- 66 Boulevardier
- 68 Psycho Killer – JILLIAN VOSE
- 69 Bramble
- 71 Brandy Alexander
- 72 Brandy Crusta
- 74 Breakfast Martini
  
- 76 Brooklyn
- 77 Palo Negro – IVY MIX
- 78 Caipirinha
- 80 Charlie Chaplin
- 81 Chicago Fizz
- 83 Klassischer Champagnercocktail
- 84 Clover Club
- 86 Corpse Reviver No. 1
- 87 Corpse Reviver No. 2
- 88 Cosmopolitan
- 91 Daiquiri
- 92 Dark 'n' Stormy
- 94 Delicious Sour
- 95 Stone Fence – THE VENNING BROTHERS
- 97 Eggnog
- 98 El Diablo
- 100 El Presidente
- 101 Bright Hatchet – RUSSELL DILLON
- 102 Espresso Martini
- 104 Fish House Punch
- 106 Flip
- 107 Rum & Coke Float –  
RYAN CHETIYAWARDANA
- 108 French 75
- 109 Tamara in a Green  
Bugatti – MIMI SCHOFIELD
- 110 Garibaldi
- 111 Gimlet
- 113 Gin & Tonic
- 114 Gin Fizz
- 116 Godfather
- 117 Padrino – DANIEL SCHOFIELD

- 118 Grasshopper  
120 Hanky Panky  
121 Hemingway Special Daiquiri  
123 Hot Toddy  
124 Irish Coffee  
126 Jack Rose  
127 Jungle Bird  
128 Kir Royal  
130 Last Word  
131 Chartreuse Milkshake –  
    LAUREN MOTE  
132 Long Island Iced Tea  
135 Mai Tai  
136 Manhattan  
138 Oye Mi Canto – ALEX KRATENA  
139 Margarita  
140 Martinez  
141 1910 – EZRA STAR  
142 Martini  
144 Milano-Torino  
145 Mint Julep  
146 Mojito  
149 Morning Glory Fizz  
150 Moscow Mule  
152 Mulata Daiquiri  
153 Mulata Daisy – AGO PERRONE  
154 Negroni  
156 The Queen Mother Cocktail –  
    JAKE BURGER  
157 New York Sour  
158 Old Fashioned  
160 Bourbon and Butter –  
    DECLAN MCGURK  
161 Paloma  
162 Pegu Club  
163 Pendennis Club  
164 Penicillin  
166 Pimm's Cup  
168 Piña Colada  
169 Champagner-Piña-Colada –  
    CHRIS MOORE  
170 Pink Gin  
173 Pink Lady  
174 Pisco Sour  
177 Planter's Punch  
178 Ramos Gin Fizz  
181 Rickey  
182 Rob Roy  
183 Rum Old Fashioned  
184 Russian Spring Punch  
186 Rusty Nail  
189 Sazerac  
190 Café Pep – CHARLES SCHUMANN  
191 Sherry Cobbler  
192 Sidecar  
193 Car's Delight – SULLIVAN DOH  
194 Singapore Sling  
196 (Whiskey) Smash  
197 El Mediterraneo – JAD BALLOUT  
199 Southside  
200 Stinger  
202 Tom Collins  
204 Tommy's Magarita  
206 Tuxedo  
207 Jasmine – MONICA BERG  
208 Vesper  
210 Vieux Carré  
211 Truffle Shuffle – RYAN CLIFT  
212 Whisky Sour  
214 White Lady  
215 Green Park – ERIK LORINCZ  
216 White Negroni  
217 Absolut Gangster – RICARDO DYNAN  
218 White Russian  
220 Zombie  
221 The Captain Lyndon  
    Zombie – LYNDON HIGGINSON  
222 Register  
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

o

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 Chilisaucе – *Tabasco*

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

o

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







# 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.

