

Magic Cooking

Einladung zum
APÉRO



G|U

Meine Bar zu Hause für magische Momente mit Gästen / 4

DIE REZEPTKAPITEL:

GANZ KLASSISCH

6

Negroni, Whiskey Sour, Margarita und Co.
tummeln sich mit großen und kleinen Häppchen,
immer perfekt aufeinander abgestimmt.

GANZ KREATIV

26

Herrlich bunte Cocktails aus aller Welt
– fantasievoll abgewandelt –
treffen hier auf köstliche Snacks.

GANZ OHNE ALKOHOL

44

Pfiffige Drinks ohne Promille. Das geht wunderbar
mit Säften, Sirup, Tee, Kräutern und Gewürzen.
Passendes zum Naschen gibt's dazu.

Register / 60

Autorin und Fotografin / 62

Impressum / 64



Willkommen im Apéro-Paradies!
Wie die Drinks und Snacks auf
wundersame Weise fast wie
von selbst gelingen, zeigen
dir **MAGISCHE TIPPS** und
Tricks: Wie wird der Cocktail
perfekt (s. S. 16)? Warum ist Eis
im Drink so wichtig (s. S. 36)?
Und welche Deko bringt den
Cocktail zum Strahlen (s. S. 50)?

ESPRESSO MARTINI & SALTY BROWNIES

FÜR DIE BROWNIES

(24 STÜCKE):

150 g Zartbitter-Schokolade
180 g Butter
90 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Kakaopulver
3 Eier (M)
220 g Zucker
Salz
1 TL Vanillearoma
100 g Zartbitter-Schokotropfen
40 g Mini-Salzbrezeln

FÜR 1 COCKTAIL:

5 cl Wodka
2,5 cl Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
3 cl frisch gebrühter, leicht abgekühlter Espresso
2 Spritzer Zuckersirup (nach Belieben)
Eiswürfel
3 Kaffeebohnen zum Dekorieren
–
25 Min. Zubereitung
20 Min. Backen
Pro Portion ca. 385 kcal

1 Für die Brownies den Backofen auf 175° vorheizen. Eine eckige Springform (24 × 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in Stücke brechen und die Butter in Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Mehl und Kakaopulver mischen.

2 Die Eier mit den Rührbesen des Handrührgeräts weißlich cremig rühren, dabei nach und nach Zucker, 2 Prisen Salz und das Vanillearoma zugeben. Die Schoko-Butter-Mischung zügig unterrühren, dann die Mehl-Kakao-Mischung und die Schokotropfen zugeben und zügig mit einem Teigspatel unterrühren.

3 Den Teig in die Form füllen. Die Brezeln darauf verteilen und leicht eindrücken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Die Ränder sollten fest, der innere Teil noch etwas weich sein. Aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen, dann aus Form und Papier lösen und in ca. 4 × 6 cm große Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten.

4 Für den Cocktail alle Zutaten in einen Shaker geben und diesen mit Eiswürfeln auffüllen. Shaker verschließen und 60 Sek. kräftig shaken. Sofort in eine möglichst vorgekühlte Cocktailschale oder ein Martiniglas (ca. 150 ml) gießen. Die Kaffeebohnen auf den Drink geben, servieren.



IT'S MAGIC!

Kräftig schütteln, nicht rühren – so lautet die Zauberformel beim Espresso Martini. Was beim namengebenden Klassiker ein echtes No-Go ist, sorgt beim Kaffeeabkömmling für die typische Schaumkrone: Beim Zubereiten von Espresso lösen sich Proteine und Öle aus dem Kaffee, werden verwirbelt und schwimmen – da Öl leichter als Wasser ist – als typische Crema auf dem Espresso. Durch kräftiges Schütteln werden – ähnlich wie beim Aufschlagen von Sahne – Luftbläschen und Wasser in die Fettkügelchen eingeschlossen und bilden so einen festen Schaum.

HIBISCUS MARGARITA & GUACAMOLE-NACHOS

FÜR 1 COCKTAIL:

100 g Zucker
20 g getrocknete Hibiskusblüten
Salz
¼ Limette
5 cl Tequila
3 cl frisch gepresster Limettensaft
Eiswürfel

FÜR 2 SNACKS:

2 kleine reife Avocados
Saft von 1 Limette
1 Tomate
½ Bund Koriandergrün
Salz | Pfeffer
2 Msp. Chilipulver
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
80 g Nachos
–
20 Min. Zubereitung
3 Std. Ruhen
Pro Portion ca. 1110 kcal

1 Für den Cocktail zunächst den Hibiskussirup herstellen: Zucker und 125 ml Wasser in einem Topf unter Rühren kochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Hibiskusblüten in ein Schraubglas geben und den Sirup daraufgießen. Alles gut mischen, damit die Blüten vollständig bedeckt sind. Glas verschließen und mind. 2–3 Std. ziehen lassen.

2 Für die Nachos Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und sofort mit der Hälfte des Limettensaftes mischen. Tomate waschen und klein würfeln, den Stielansatz entfernen. Koriandergrün waschen und gut trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Avocadofruchtfleisch mit einer Gabel zermusen, Tomaten und Koriander untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Kreuzkümmel würzen und mit Limettensaft abschmecken. Noch etwas ziehen lassen. Je 1 TL auf die Nachos geben oder den Dip extra zu den Nachos servieren.

3 Für den Cocktail 2–3 EL Salz auf einen kleinen Teller geben. Den Rand einer gekühlten Cocktailschale (200 ml) außen mit dem Limettenviertel anfeuchten. Dann die Schale rundum im Salz wenden, sodass es ringsherum als Rand haftet. Tequila, Limettensaft und 3 cl Hibiskussirup in einen Shaker geben. Diesen mit Eiswürfeln befüllen, verschließen und 30–60 Sek. shaken. Den Cocktail vorsichtig in das Glas gießen und sofort servieren. Wer möchte, gibt 1 eingelegte Hibiskusblüte als Deko in den Drink.



Meine Prise Magie

... für Farbe und Aroma

Agua de Jamaica – Limonade auf Basis von Hibiskussirup – ist in ganz Mexiko beliebt. Indem ich damit den üblicherweise in Margaritas verwendeten Orangenlikör ersetze, zaubere ich nicht nur ein paar Promille weg, sondern zusätzlich noch eine tolle Farbe in den Drink! Übriger Sirup hält sich gut im Kühlschrank und lässt sich einfach mit Mineralwasser aufgießen und mit Limettensaft abschmecken!



HEARTBEETATTACK & ROASTBEEF

FÜR 2 SNACKS:

50 g Rucola
25 g Parmesan
6 Kapernäpfel (aus dem Glas)
3 EL Aceto balsamico
2 EL Olivenöl
180 g Roastbeefaufschnitt
Pfeffer

FÜR 1 COCKTAIL:

9 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
4 cl frisch gepresster Zitronensaft
4 cl frisch gepresster Rote-Bete-Saft
1 ½ cl Vanillesirup
1 geh. TL Brombeerkonfitüre (ersatzweise Himbeerkonfitüre)
Eiswürfel
Crushed Ice
¼ Grapefruitscheibe (für die Deko)
–
15 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 360 kcal

1 Für das Roastbeef den Rucola waschen, trocken schütteln oder -schleudern, grobe Stiele entfernen. Den Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Späne hobeln. Die Kapernäpfel längs halbieren. Aceto balsamico und Olivenöl gründlich verschlagen. Das Roastbeef auf zwei Teller verteilen und den Rucola und die Parmesanspäne mittig daraufgeben. Roastbeef-scheiben nach Belieben aufrollen. Die Kapernäpfel ringsum verteilen. Alles mit dem Dressing beträufeln und mit Pfeffer übermahlen. Nach Wunsch mit etwas Ciabatta servieren.

2 Für den Cocktail alle Zutaten in den Shaker geben und diesen zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen. Verschließen und 30–60 Sek. kräftig shaken. Den Glasinhalt durch ein Sieb in ein großes, mit Crushed Ice gefülltes Longdrinkglas (250–300 ml) gießen. Das Stück Grapefruitscheibe als Deko auf den Glasrand stecken und den Cocktail nach Wunsch mit Strohalm servieren.



IT'S MAGIC!

Rote Beten sind nicht gerade Everybody's Darling. Sie enthalten reichlich Geosmin, ein Stoff, der für ihr erdiges, manchmal fast muffiges Aroma verantwortlich ist. Zusammen mit fruchtigen Aromen, Zucker und etwas (Zitronen-) Säure wird daraus aber eine geheimnisvoll dunkle, verlockend schmeckende Kombi, die den Cocktail ganz ohne Promille voll und kräftig schmecken lässt. Vanille – oder auch mal etwas Rosenblütenwasser – setzt einen ergänzenden blumigen Kontrast.

GREEN FOG & SPICY EDAMAME

FÜR 1 COCKTAIL:

125 ml Kokoswasser (*ideal: frisch aus der Nuss*)

3 cl Blue-Curaçao-Sirup

¾ TL frisch geriebener Ingwer

4 cl Ananasnektar

1 ½ cl Zuckersirup

½ TL Matcha-Teepulver

150 ml ungesüßter Kokosdrink
Eiswürfel

FÜR 2 SNACKS:

400 g TK-Edamame (in Schoten)
(grobes) Meersalz

¾ TL Shichimi togarashi (japanische Würzmischung)

–

10 Min. Zubereitung

6 Std. Gefrieren

Pro Portion ca. 470 kcal

1 Für den Cocktail das Kokoswasser mit dem Curaçao-Sirup mischen und in einen Eiswürfelbehälter füllen – besonders schön sind hier große Kugelformen oder 3–4 größere Würfel. Mindestens 6 Std. im Gefrierfach durchfrieren lassen.

2 Für die Edamame in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, die gefrorenen Edamameschoten dazugeben und nach Packungsanweisung garen. Anschließend in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Noch leicht nass und lauwarm mit Meersalz und Shichimi togarashi bestreuen und servieren.

3 Für den Cocktail alle übrigen Zutaten in einen Shaker geben und diesen zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen. 30–60 Sek. kräftig shaken, das Matchapulver muss sich vollständig auflösen. Die Curaçao-Eiswürfel in ein hohes, möglichst schlankes großes Longdrinkglas geben (300–350 ml). Den Drink darübergießen und servieren.



Meine Prise Magie

... für einen coolen
Look

Die Eiswürfel bringen durch den Sirup nicht nur zusätzliche Süße in den eher herben Cocktail. Beim Schmelzen sorgen sie für mystische Momente, wenn sich die tiefblauen Würfel nach und nach in nebelartig wabernde türkisgrüne Farbschlieren verwandeln.



ZAUBERN IST DAS NEUE MIXEN



Mit magischen Drinks und
wundervollen Snacks ins Apéro-Paradies!

Willkommen in der zauberhaften Welt des lässig-frischen Apéro!
Hier gibt es eine Vielzahl an klassischen und kreativen Drink- und dazu
passenden Snackrezepten zu entdecken, die wunderbare, gemütliche Abende
auf das nächste Level bringen. Ob mit oder ohne Alkohol – für Inspiration
und Magie im Glas und auf dem Teller ist auf jeden Fall gesorgt.
Also einfach mal öfter zum Apéro einladen – »Cheers« und »Salute«!

