

KÜCHENRATGEBER

DANIEL RICHTER

COCKTAILS

Shake it easy



GU

DAS PRINZIP: BALANCE IM GLAS

SPIRITUOSE

Sie gibt die geschmackliche Richtung vor, der Alkohol fungiert als Geschmacksträger und bildet das Rückgrat des Cocktails.



SÄURE

Zitrusfrüchte und Verjus (unvergorener Traubensaft) bringen Spritzigkeit und kitzeln den Gaumen.



SÜSSE

Zuckersirup, Puderzucker und Liköre balancieren die Säure aus und ergänzen die Spirituose.



BITTERS

Sie bringen eine komplexere Dimension in den Cocktail, ohne diesen unnötig bitter zu machen.



EIS/WASSER

Kühle und Schmelzwasser mildern den Alkohol und verbinden die Komponenten.



DEKORATION

Sie sollte nicht nur hübsch aussehen, sondern auch geschmacklich zum Cocktail passen.



SO GEHT'S: SHAKEN & RÜHREN



SHAKER ZUMACHEN

Die Zutaten abmessen und in den Shaker geben; beim Boston-Shaker in das Glasteil. Eiswürfel hinzufügen und das Gegenstück auf den Shaker setzen; ein leichter Tab mit der Hand hilft beim Verschließen.



SHAKEN

Den Shaker auf Brusthöhe halten und mit beiden Händen schwungvoll vom Körper weg- und wieder zurückbewegen. Nach 10–15 Sekunden ist der Cocktail kalt, gut durchgemischt und schön schaumig.



SHAKER ÖFFNEN

Mit der Handfläche sanft an die Nahtstelle zwischen Ober- und Unterteil des Shakers schlagen. Das Oberteil entfernen und den Cocktail durch das Hawthorne-Sieb und bei Bedarf noch durch ein Teesieb in das Trinkglas schütten.

RÜHRGLAS BEFÜLLEN

Die Zutaten abmessen und in das Rührglas geben. Dieses zu drei Vierteln mit Eiswürfeln befüllen. Gerührt werden meist Cocktails mit Zutaten, die sich gut und leicht verbinden, also Rezepte ohne Ei, Sahne und (Zitrus-)Saft.

RÜHREN

Den Barlöffel bis zum Boden ins Rührglas eintauchen und den Cocktail in einer kreisförmigen Bewegung entlang des inneren Glasrandes rühren. Das Beschlagen des Glases ist ein Indikator dafür, dass der Drink fertig ist.

EINGIESEN

Das Julep-Sieb auf das Rührglas setzen und den Cocktail in einer gleichmäßigen, fließenden Bewegung in das Trinkglas schütten. Um den Cocktail möglichst kalt zu servieren, kann das Glas vorab im Tiefkühlfach gefrostet werden.



BAR-EQUIPMENT

JIGGER (BARMASS)

Um die Balance des Drinks zu gewährleisten, werden die Zutaten im Jigger in cl (Zentiliter) genau abgemessen.



RÜHRGLAS

Die meisten Rührgläser bestehen aus gehärtetem Glas, dennoch empfiehlt sich die Reinigung von Hand. Notfalls kann man direkt im Trinkglas rühren oder das gläserne Teil des Boston-Shakers verwenden.



SHAKER

Die am meisten verbreiteten Modelle sind der zweiteilige Boston-Shaker, bestehend aus einem Glas- und einem

Metalteil oder aus zwei Metallteilen. Der Cobbler-Shaker besteht aus drei Teilen, das Sieb ist integriert.



BARLÖFFEL

Ein nützliches Werkzeug zum Verrühren von Zutaten und Eis. Man kann auch kleine Mengen damit abmessen, die meisten Barlöffel fassen 0,5 cl. Einige Modelle haben eine abgeflachte Seite, mit der man z.B. Minze im Glas andrücken kann.



BARSIEBE

Durch das Julep-Sieb (Rührglas), das Hawthorne-Sieb mit Metallspirale (Shaker) und das Teesieb (Kleinstpartikel) werden Eis und andere Rückstände von Zutaten zurückgehalten.



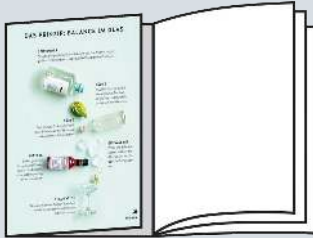
HANSAFTPRESSE

Um Zitrusfrüchte immer frisch gepresst zu verwenden, bietet sich eine Handsaftpresse für Zitronen und Limetten an, auch »Mexican Elbow« genannt.

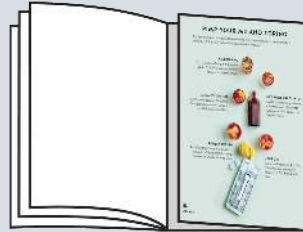
INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

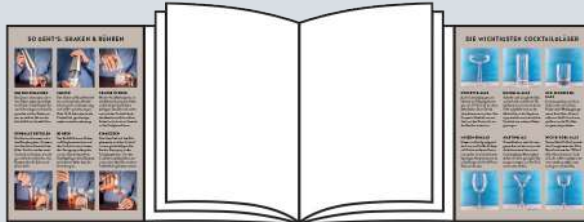
DAS PRINZIP:
BALANCE
IM GLAS



PIMP YOUR
MILANO
TORINO



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
SHAKEN & RÜHREN



Immer griffbereit:
DIE WICHTIGSTEN
COCKTAILGLÄSER

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 ERFRISCHEND &
LEICHT



18 KLASSIKER



38 MODERNE
KLASSIKER



52 ALKOHOLFREI

04 DER AUTOR

05 BLITZREZEPT FÜR SPONTANE GÄSTE

16 + 31 COVERREZEPTE (NEGRONI HINTEN UND MOJITO RECHTS)

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

GARIBALDI

CAMPARI O IN LECKER

FÜR DEN DRINK

1 dünnchalige Bio-Orange
6 cl Campari
2 Spritzer Rosa Himalaya-Saline
(nach Belieben)
ca. 1 Barlöffel Zuckersirup

FÜR DIE DEKO

1 große Bio-Orangenspalte
1 kleines Schälchen (z. B. Oliven-
schälchen)

AUSSERDEM

Eiswürfel
2 Rührgläser
Barlöffel
Julep-Sieb
Pürierstab

DRINK Die Bio-Orange heiß waschen und in den Kühlschrank legen. Reichlich Eiswürfel in ein Rührglas füllen und den Campari dazugeben. Mit dem Barlöffel ca. 20 Sekunden kaltrühren. Anschließend durch das Julep-Sieb in das andere Rührglas abseihen.

Die vorgekühlte Bio-Orange halbieren, auspressen und 9 cl Saft abmessen. Den Orangensaft zum Campari geben und nach Belieben die Himalaya-Saline hinzufügen. Je nach Süße des Orangensafts und eigenem Geschmack den Zuckersirup dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab erst auf langsamer, dann auf schneller Stufe aufschäumen, bis eine luftig-leichte Konsistenz entsteht.

Das Highball-Glas mit Eiswürfeln befüllen und den Cocktail dazugießen.

DEKO Die Orangenspalte mit der Schale nach unten auf den Glasrand legen. Das Glas in das Tellerchen stellen und den Cocktail trinken.

GU
CLOU

Eine Orange zum Entsaften sollte schwer sein, aber eine dünne Schale haben. Für die Deko eignen sich hingegen Früchte mit dicker, farbbintensiver und grobporiger Schale besser, da diese viele ätherische Öle enthält. Natürlich Bio-Ware!



BEE'S KNEES

KLASSIKER MIT HONIG

FÜR DEN COCKTAIL

- 1 Bio-Zitrone
- 5 cl Gin
- 2 cl Honigsirup (im Verhältnis 3:1 Honig zu Wasser)
- 2 Spritzer Lavendelbitters (nach Belieben)

FÜR DIE DEKO

- 1 Zweig Lavendel mit Blüte
- 1 Miniholzklammer

AUSSERDEM

- Shaker
- Eiswürfel
- Hawthorne-Sieb, Teesieb

GUT ZU WISSEN

Für Cocktail-geeigneten Honigsirup 300 g flüssigen Honig mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Den Honig unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Auskühlen lassen, in sterile Flaschen füllen und kühl und dunkel lagern.

1 Das Trinkglas ca. 20 Min. im Tiefkühlfach frosten. Für den Cocktail die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer 1 große Zitronenzeste vorbereiten. Beiseitelegen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 2 cl Saft abmessen.

2 Gin, Honigsirup, Zitronensaft und nach Belieben Lavendelbitters in den Shaker geben. Mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.

3 Das Glas auf eine ebene Oberfläche stellen. Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Das Teesieb soll die feinen Fruchtstücke der Zitrone zurückhalten.

4 Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas mit den Fingern zusammendrücken, sodass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Die Zeste aber nicht ins Glas geben. Den Lavendelzweig mit der Klammer am Glas befestigen und den Cocktail trinken.

WHISKEY SOUR

WELTWEIT BELIEBTESTER SOUR-COCKTAIL

5 cl Bourbon
2,5 cl frisch gepresster Bio-Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup (im Verhältnis 2:1 Zucker zu Wasser)
1 Barlöffel Puderzucker
½ Eiweiß (ersatzweise veganer Ei-Ersatz)
1 große Bio-Zitronenzeste

FÜR DIE DEKO

1 Maraschino-Kirsche

AUSSERDEM

Shaker
evtl. Hand-Milchaufschäumer
Eiswürfel
Hawthorne-Sieb, Teesieb

GUT ZU WISSEN

Aus einem Whiskey Sour wird mit 1 cl Tawny Portwein als »Float« on top ein Continental Sour. Mit Rye Whiskey und 1 cl kräftigem, trockenem Rotwein als »Float« entsteht ein New York Sour.

- 1 Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.
- 2 Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker und das halbe Eiweiß in den Shaker geben. Alle Zutaten ca. 30 Sek. ohne Zugabe von Eiswürfeln shaken. Alternativ einen Hand-Milchaufschäumer in den Shaker halten und laufen lassen, bis sich eine Emulsion gebildet hat, in der das Eiweiß vollständig integriert ist.
- 3 Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.
- 4 Das Trinkglas bis zum Rand mit Eiswürfeln befüllen und auf eine ebene Oberfläche stellen. Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Das Teesieb soll die feinen Fruchtstücke der Zitrone und beim Schütteln abgeplatzte Eissplitter zurückhalten.
- 5 Die Zitronenzeste mit der Schale nach unten über dem Glas so zusammendrücken, dass die ätherischen Öle die Oberfläche des Drinks benetzen. Den Whiskey Sour mit der Maraschino-Kirsche garnieren und trinken.





Für 1 Martiniglas (ca. 12 cl) • 8 Min. Zubereitung • 20 Min. Glas frosten

ESPRESSO MARTINI

MACHT WACH

2,5 cl frisch aufgebrühter

Espresso

4 cl Wodka

2,5 cl Kalua

1 cl Zuckersirup (im Verhältnis 2:1 Zucker zu Wasser)

FÜR DIE DEKO

3 Kaffeebohnen

AUSSERDEM

Shaker

Eiswürfel

Hawthorne-Sieb, Teesieb

1 Das Trinkglas im Tiefkühlfach ca. 20 Min. frosten.

2 Den Espresso frisch aufbrühen und in den Shaker geben. Wodka, Kalua und Zuckersirup hinzufügen. Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.

3 Den Shaker und das Hawthorne-Sieb in eine Hand nehmen und das Teesieb in die andere. Den Drink mit einer fließenden Bewegung durch beide Siebe in das gefrostete Glas abseihen. Durch das doppelte Sieben bildet sich die dekorative Schaumkrone. Die Schaumkrone mit den Kaffeebohnen dekorieren und den Espresso Martini trinken.



Für 1 Old-Fashioned-Glas (ca. 20 cl) • 5 Min. Zubereitung

GIN BASIL SMASH

MODERNER KLASSIKER AUS HAMBURG

2 Stängel Basilikum (mit
ca. 15 Blättern)
2 cl Zuckersirup (im Verhält-
nis 2:1 Zucker zu Wasser)
6 cl Gin
2,5 cl frisch gepresster Bio-
Zitronensaft

FÜR DIE DEKO

1 Stängel Basilikum

AUSSERDEM

Shaker
Barlöffel
Eiswürfel
Hawthorne-Sieb, Teesieb

1 Das Basilikum waschen. Falls die Stängel mehr als 15 Blätter haben, diese abzupfen und anderweitig verwenden. Die Stängel mit Blättern in den Shaker geben. Den Zuckersirup hinzufügen und das Basilikum mit dem Barlöffel stark andrücken. Das Basilikum nicht gänzlich zerstößen, aber die ätherischen Öle und die Farbstoffe sollen in den Zuckersirup übergehen.

2 Den Gin und den Zitronensaft hinzugeben. Den Shaker mit reichlich Eiswürfeln befüllen und sofort gut und hart schütteln.

3 Das Trinkglas mit Eiswürfeln befüllen und den Drink doppelt abseihen. Das Teesieb soll feine Stücke vom Basilikum und Fruchtstücke der Zitrone zurückhalten. Das Basilikum für die Deko waschen, trocken schütteln und auf dem Handballen anklatschen. In das Glas geben und den Cocktail trinken.



ALCFREE SANGRIA

IDEAL, WENN FREUNDE ZU BESUCH KOMMEN

FÜR DIE SANGRIA

2 Beutel schwarzer Tee

2 Zimtstangen

100 g feiner Zucker

750 ml ungesüßter Granatapfelsaft

250 ml frisch gepresster Orangensaft

1 Bio-Apfel

1 Bio-Orange

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Limette

FÜR DIE DEKO

ca. 12 Stängel Schleierkraut

ca. 12 Miniholzklammern

AUSSERDEM

Eiswürfel

750 ml eiskaltes Mineralwasser
mit Kohlensäure

ca. 12 dünnwandige Gläser

1 Für die Sangria Teebeutel und Zimtstangen mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen, den Zucker dazugeben und unter Rühren auflösen. Den Zimt-Tee in die Punsch-Schale gießen, Granatapfelsaft und Orangensaft dazugeben und alles gut mischen.

2 Den Apfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelentkerner herausschneiden. Den Apfel in Scheiben schneiden. Orange, Zitrone und Limette heiß waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Alle Obstscheiben in die Sangria geben und die Schale zugedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Kurz vor dem Servieren die Sangria mit Eiswürfeln und dem Mineralwasser auffüllen, kurz umrühren. Für die Deko das Schleierkraut so zurechtschneiden, dass der Hauptstängel lang genug ist, um ihn mit der Holzklammer am Glasrand zu befestigen. An jedem Glas 1 Stängel Schleierkraut mit 1 Holzklammer befestigen. Die Sangria servieren und reichlich Eiswürfel dazu reichen.

PIMP YOUR MILANO TORINO

Auf der Grundmischung des Milano Torino (Campari und süßer roter Wermut im Verhältnis 1:1) bauen viele weitere Cocktailklassiker auf.

AMERICANO

6 cl Grundmischung, 6 cl eiskaltes Soda, Eiswürfel, Orangenschnitz.
Serviert im Highball-Glas.



MILANO TORINO

9 cl Grundmischung, Eiswürfel, Orangenschalenzeste. Serviert im Old-Fashioned-Glas.



NEGRONI SBAGLIATO

6 cl Grundmischung, 6 cl eiskalter Prosecco, Eiswürfel, Orangenspalte. Serviert im Highball-Glas.



BOULEVARDIER

4 cl Grundmischung, 4 cl Bourbon, Eiswürfel, Orangenschalenzeste. Serviert im Old-Fashioned-Glas.



NEGRONI

6 cl Grundmischung, 4 cl Gin, Eiswürfel, Orangenspalte. Serviert im Old-Fashioned-Glas.



ÖFFNEN

TIPPS VOM PROFI

EIWEISS

Bei Cocktails mit Eiweiß immer die ätherischen Öle einer Zitronenzeste auf den Drink spritzen, da diese den leichten Eigengeruch des Eiweißes überdecken. Alternativ zum frischen Bio-Ei lohnt ein Versuch mit natürlichem Eiweißpulver oder veganem Aquafaba.



SÄURE IN DRINKS

Sie muss nicht immer von Zitrusfrüchten kommen. Mit Shrub, das ist essiggesäuerter Fruchtsirup, und Verjus, der Saft, der durch Auspressen unreifer Trauben entsteht, erzielt man tolle Ergebnisse. Die Säure von Verjus soll magenschonend sein.



ROSA HIMALAYASALZ

Salz in Drinks? Wunderbar. Einfach 2 Tropfen Salinenlösung (in Wasser aufgelöstes Salz im Verhältnis 4:1) in Cocktails mit Früchten, Kaffee oder Schokolade geben. Bittere Noten werden zurückgestellt, wohingegen Säure und Süße in den Vordergrund treten.



SCHMELZWASSER

Cocktails bestehen bis zu 20 % aus Schmelzwasser. Um dieses beim Shaken oder Rühren kontrolliert in den Drink geben zu können, empfehlen sich massive Eiswürfel (ca. 3 cm groß) ohne Hohlraum. Crushed Ice schmilzt sehr schnell und wird eher in sommerlich-tropischen Cocktails verwendet.



DIE WICHTIGSTEN COCKTAILGLÄSER



COUPETTE-GLAS

Auch Cocktailglas genannt. Ideal ist ein Fassungsvermögen von 10–16 cl, da die darin befindlichen Short Drinks ohne Eis serviert werden. Das Coupette-Glas hält man am Stiel, um den Drink nicht mit der Hand zu erwärmen.



HIGHBALL-GLAS

Es heißt auch Longdrink-Glas und ist hoch und schmal. Da die Spirituose meist mit einem Filler aufgefüllt wird, ist der Alkohol hier in der Regel weniger stark konzentriert als bei Cocktails aus anderen Gläsergattungen.



OLD-FASHIONED-GLAS

Es ist kompakter und ohne Stiel, wird auch Tumbler, Rocks- oder Whiskeyglas genannt. Eine kleine Variante sollte um die 20 cl und eine größere um die 30 cl Fassungsvermögen haben.

WEISSWEINGLAS

Dieses wird häufig aufgrund der Form und Größe für Aperitif-Drinks wie Aperol Spritz verwendet. In einer kleineren, bauchigen Variante kommt es in Südeuropa als Gin-&-Tonic-Glas zum Einsatz.



MARTINIGLAS

Diese Glasform steht für eine ganze Ära und ist immer noch die bekannteste Form eines Cocktailglases. Martinigläser sollten mit eher geringem Fassungsvermögen, um die 10 cl, verwendet werden.



NICK-&-NORA-GLAS

Dieses Glas (12–15 cl) ist nach den Protagonisten der »Thin-Man«-Serie aus den 1930er-/40er-Jahren benannt. Cocktails, die in Martinigläsern serviert werden, passen meist auch gut in dieses Glas.



HEIß GELIEBT, KALT SERVIERT



Barfeeling pur – einfach und entspannt zur gelungenen Happy Hour @home
Shaken, rühren, mischen... welches Glas, wieviel Eis? Buchklappen aufblättern
und die besten Tipps vom Profi immer im Blick

Cooler Drinks vom Bartender – leichte Aperitifs, die besten Klassiker und
die Must-haves im Glas plus alkoholfreie Drinks



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE



PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 453 Trinken
ISBN 978-3-8338-8668-3



9 783833 886683

€ 11,99 [D]

www.gu.de