

Cocktail-Kochbuch

Mirko Junge
www.DrJunge.de

17. April 2001

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|------------------------------------|----------|
| 1 | Preliminarien | 1 |
| 1.1 | Ausrüstung | 1 |
| 1.2 | Saftgehalt | 1 |
| 1.3 | Simple Sirup | 1 |
| 2 | Alkoholfreie Cocktails | 2 |
| 2.1 | Strawberry-Mint Lemonade | 2 |
| 2.2 | Lemon Cooler | 2 |
| 2.3 | Green Oranges | 2 |
| 3 | Klare Cocktails | 2 |
| 3.1 | Long Island Ice Tea | 2 |
| 3.2 | Caipirinha | 3 |
| 3.3 | Rigo, DIY | 3 |
| 3.4 | Gin-Tonic | 3 |
| 3.5 | Mandrin-Tonic | 3 |
| 3.6 | Orange Breezer | 3 |
| 3.7 | Nelson Special | 3 |
| 3.8 | Campari Orangensaft | 4 |
| 3.9 | Tequila Sunrise | 4 |
| 3.10 | Planters Punch | 4 |
| 3.11 | Sunshine Punch | 4 |
| 3.12 | Agua de Sandía | 5 |
| 4 | Milchhaltige Cocktails | 5 |
| 4.1 | Pina Colada | 5 |
| 4.2 | Dreamslice | 5 |
| 4.3 | White Russian | 5 |
| 4.4 | Mango Rum Batidas | 6 |
| 5 | Experimentelle Cocktails | 6 |
| 5.1 | Scorpion | 6 |
| 5.2 | Green Dragon | 6 |
| 5.3 | Sex on the Beach | 6 |
| 5.4 | Bronx | 6 |
| 5.5 | Bloody Mary | 7 |
| 5.6 | Campari Testarossa | 7 |

1 Preliminarien

1.1 Ausrüstung

1.2 Saftgehalt

Der mittlere Saftgehalt von Zitrusfrüchten:

| Der | mittlere | Saftgehalt |
|-----|----------|------------|
| 1pc | 150ml | Grapefruit |
| 1pc | 100ml | Orange |
| 1pc | 75ml | Zitrone |
| 1pc | 50ml | Limone |

2 1.3 Simple Sirup

| | | |
|------|-------|--------|
| 2cup | 500ml | Zucker |
| 2cup | 420g | Wasser |

In einem Topf Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen; so lange, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Sirup abkühlen.

Im Kühlschrank abgedeckt für 2 Wochen haltbar.

2 Alkoholfreie Cocktails

2.1 Strawberry-Mint Lemonade

Limonade mit Erdbeeren und Minze versetzt ist bereits eine phantastische Kombination, unter dem Zusatz von Mineralwasser wird dem Drink noch mehr *pizzazz* verliehen.

| | | | |
|-------------------|-------|--------------------------------|---|
| 1cup | 250ml | Wasser | 1 |
| 1cup | 210g | Zucker | |
| 1cup | 560g | Erdbeeren | 2 |
| $\frac{1}{4}$ cup | 210g | Zucker | |
| | | frische Minze | |
| 8pc | | Zitronen, Saft von, entspricht | 3 |
| 2cup | 500ml | frischer Zitronensaft | |
| | | Mineralwasser, kalt | |

Schritt-1 Zutaten in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren zum köcheln bringen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Danach in einem kalten Wasserbad auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt-2 Zutaten mit dem Sirup (Schritt-1) in einem Mixer pürieren und durch ein Sieb abgießen.

Den nicht benötigten Teil des Erdbeerkonzentrates kann man an dieser Stelle für die 'erdbeerfreie Zeit' einfrieren.

Zum Servieren Longdrink Glas zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Glas zur Hälfte mit Erdbeer/Minze Püree füllen und mit sprudelndem Mineralwasser (Schritt-3) auffüllen. Umrühren, mit einer mit einer Limettenscheibe garnieren und mit Strohhalm servieren.

Ergibt 1.7l.

2.2 Lemon Cooler

| | |
|------|-------------------|
| 4cl | Rose Lime Juice |
| 4cl | Rose Lemmon Juice |
| 10cl | Bitter Lemon |
| 5cl | Mineralwasser |

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Zutaten hinzugießen und vermischen.

Bei gekühlten Zutaten auf das Eis verzichten und das Mineralwasser verdoppeln.

2.3 Green Oranges

Unbeschreibliches Aussehen bei sehr gutem Geschmack:

| | |
|------|-------------------------------|
| 3cl | Passionsfrucht Sirup (Monin) |
| 3cl | Blue Curaçao |
| 15cl | frisch gepresster Orangensaft |
| 9cl | Mineralwasser |
| 4 | Eiswürfel |

In einen großen Tumbler geben und mit Strohhalm servieren.

3 Klare Cocktails

3.1 Long Island Ice Tea

Der Name ist Programm: Schmeckt täuschend ähnlich wie ein Ice Tee, ist aber hochprozentig!



| | |
|-------|-----------------------|
| 1.5cl | Tequila |
| 1.5cl | weißer Rum |
| 1.5cl | Wodka |
| 1.5cl | Gin |
| 1.5cl | Triple Sec |
| 3cl | Zitronensaft |
| 2 | $\frac{1}{8}$ Limette |
| | Coca Cola |

Zutaten, bis auf die Limettenachtel und die Cola, in einem Mixglas mit viel Eis verrühren. Limetten über dem Mixglas auspressen und dazugeben. In ein Longdrinkglas auf Crushed-Eis geben, mit Coca Cola aufgießen und nochmals umrühren.

3.2 Caipirinha

Brasilianische Lebensart pur, nur echt mit dem richtigen Zucker!



| | |
|--------|------------------------------------|
| 1 | Limone |
| 1-2tsp | brauner Zucker, unraffiniert, hell |
| 2cl | Rose Lime-Juice |
| 4cl | Cachaça |
| 8 | Eiswürfel, gecrushed |

Limone vierteln¹ und dann quer halbieren und in das Glas geben. Zucker darübergeben und mit Stößel kräftig zerstampfen. Lime-Juice hinzugeben und mit Crushed-Ice auffüllen und Cachaça darübergeben. Vorsichtig verrühren.

Für eine alkoholfreie Variante benutze man statt des Cachaças Ginger Ale(!).

3.3 Rigo, DIY

Barcardis Rigo lässt sich auch einfach selbstmischen:

| | |
|------|-----------------------|
| 5cl | Rose Lime-Juice |
| 5cl | Barcardi (weißer Rum) |
| 15cl | Sprite |

Die eiskalten Zutaten nacheinander in ein Longdrink-Glas geben.

3.4 Gin-Tonic

Die ultimative Malariaphylaxe durch den Chinin-Gehalt des Tonics, leider nicht des Gins:

| | |
|------|--------------------|
| 5cl | Dry Gin |
| 15cl | Indian Tonic Water |

Großes Longdrink-Glas bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen, erst den Gin, dann den Tonic darübergeben.

3.5 Mandrin-Tonic

Die Wärme der untergehenden Sonne, besonders raffiniert im Geschmack und dabei extrem einfach in der Herstellung:

| | |
|------|-----------------------|
| 5cl | Mandrin Absolut Vodka |
| 15cl | Indian Tonic Water |

Beides eisgekühlt in einen großen Longdrink-Glas geben.

¹Raffinierter ist es, aus der Limone erst eine dünne Scheibe herauszuschneiden, mit der man später den Glasrand garnieren kann!

3.6 Orange Breezer

Barcardis in Europa leider nicht mehr verfügbare Breezer Serie läßt sich einfach selbstmischen:

| | |
|------|-----------------------|
| 6cl | Barcardi (weißer Rum) |
| 18cl | Bitter Orange |

Die eiskalten Zutaten nacheinander in ein Longdrink-Glas geben.

3.7 Nelson Special

Gefährlich erfrischend und schön anzusehen:

| | |
|-----------|-------------------------|
| 3cl | Wodka |
| 1/2cl | Rose Lime-Juice |
| 6cl | gekühlte Limonade |
| 1Spritzer | Blue Curaçao |
| | gekühltes Mineralwasser |
| 1Blatt | Minze |

Ein hohes Glas bis zur Hälfte mit Crushed-Ice auffüllen. Wodka und Lime-Juice dazugeben und verrühren. Nacheinander mit Limonade, Blue Curaçao und Mineralwasser übergießen und mit einem Blatt Minze garnieren und mit Strohhalm servieren.

3.8 Campari Orangensaft

Genau so, wie wir ihn in Palermo genießen konnten:



| | |
|-----|------------------------------|
| 3cl | Campari, Bitter |
| 6cl | Mineralwasser |
| 6cl | frisch gepreßter Orangensaft |
| 4 | Eiswürfel |

Die gekühlten Getränke in ein Longdrinkglas gießen, Eiswürfel dazugeben und umrühren. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

3.9 Tequila Sunrise

Ein echter Sonnenaufgang:

| | |
|-----------|------------------------------|
| 1 | Limettenachtel |
| 6cl | Tequila, weiß |
| 1Spritzer | Grenadine |
| 10cl | frisch gepreßter Orangensaft |

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Limettenachtel auspressen und dazugeben, dann Tequila und Grenadine. Mit Orangensaft auffüllen und vorsichtig umrühren.

3.10 Planters Punch

Der klassische Punch. An mildesten wird er mit Meyers braunem Rum, wenn auch das Rezept auf der Flasche von diesem hier weit entfernt ist!

| | |
|------|------------------------------|
| 5cl | Jamaica-Rum |
| 12cl | frisch gepreßter Orangensaft |
| 2cl | Zitronensaft |
| 1cl | Grenadine |
| 1 | Orange |
| 1 | Stielkirsche |
| | Mußkatnuß |

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren. Der Kick: Mußkatnuß über den Drink reiben.

3.11 Sunshine Punch

Eine Zwischenstation auf der Suche nach dem wahren Planters Punch:

| | |
|-----|------------------------------|
| 3cl | Weißer Rum |
| 3cl | Brauner Rum |
| 4cl | frisch gepreßter Orangensaft |
| 4cl | Ananassaft |
| 2cl | Zitronensaft |
| 2cl | Grenadine |
| 1 | Orange |
| 1 | Stielkirsche |

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

3.12 Agua de Sandía (Watermelon Punch)

| | |
|------|--------------------|
| 350g | Wassermelone, gelb |
| 1cl | Limone, geviertelt |
| 6cl | Cachaça |
| 2tsp | Zucker |
| 9cl | Mineral-Wasser |
| | Crushed-Ice |

Wassermelone entkernen, dann Fruchtfleisch pürieren, vorsichtig in eine große Schüssel abseihen, übersehene Kerne entfernen.

Limone in das Glas hineindrücken, und dazugeben. Cachaça hinzugeben, dann den Zucker unterrühren. Mit Crushed-Ice zur Hälfte auffüllen, Wassermelonenspuree dazugeben, mit Mineralwasser auffüllen und vorsichtig verrühren.

Ergibt 300ml Getränk.

Für eine alkoholfreie Variante benutze man statt des Cachaças mehr Mineralwasser.

4 Milchhaltige Cocktails

4.1 Pina Colada

| | |
|-----|-----------------------------------------------------|
| 5cl | weißer Rum |
| 3cl | Kokosnußcreme |
| 2cl | süße Sahne |
| 8cl | Ananassaft |
| 1 | frische Ananas evtl. Amarena- oder Stielkirschen |

Alle flüssigen Zutaten im Shaker schütteln und auf Crushed-Ice in ein Longdrinkglas geben.

Mit frischen Ananasstücken garnieren. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn man noch Kirschen dazugibt.

4.2 Dreamslice

| | |
|-----|-------------|
| 3cl | Licor 43 |
| 3cl | süße Sahne |
| 6cl | Orangensaft |
| 2 | Eiswürfel |

Alle flüssigen Zutaten im Shaker schütteln und in Glas mit 2 Eiswürfeln geben.

4.3 White Russian

Genau so wie der Dude ihn trinkt:



| | |
|-----|------------------------|
| 5cl | Wodka |
| 3cl | Crème de Cacao* |
| 2cl | Schlagsahne (40% Fett) |
| 4 | Eiswürfel |

Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben und heftig schütteln, so daß eine feine Sahneschicht entsteht (30sec). In einen gekühlten Tumbler abseihen.

* Der Drink wird schneeweiß, wenn klare Crème de Cacao benutzt wird. Fotogener ist es jedoch wenn man etwas braunen Crème de Cacao dazugibt (0,5cl) – was wohl der Dude dazu sagen würde...

4.4 Mango Rum Batidas

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1 $\frac{1}{4}$ | | Limonenstück Zucker | 1 |
| 1cup 2cup 1cup 5Tbl $\frac{1}{4}$ cup 2Tbl $\frac{1}{8}$ tsp | 250ml 500ml 250ml 65ml | Mangostücke, reife Eiswürfel Voll-Milch Zucker Weißer Rum frischer Limonensaft Salz | 2 |

Zur Dekoration Glasrand mit Limensaft benetzen und in Zucker tauchen.

Schritt-2 Zutaten in den Mixer geben und so lange mixen, bis die Konsistenz gleichmäßig und dick ist, ca. 1min. Sofort in die Gläser gießen und servieren.

Ergibt 4 Drinks.

5 Experimentelle Cocktails

5.1 Scorpion

| | |
|-----|-------------|
| 3cl | brauner Rum |
| 2cl | weißer Rum |
| 2cl | Brandy |
| 1cl | Tripple Sec |
| 4cl | Orangensaft |
| 1 | Limette |

Die flüssigen Zutaten mit viel zerstoßenem Eis im Shaker gut schütteln, abseihen und in einem Tumbler oder Ballonglas on the rocks oder auf crushed ice servieren, Limette in schnitze schneiden, auspressen und dazugeben.

5.2 Green Dragon

| | |
|-------|-------------|
| 6-7cl | Pernod |
| 6cl | Milch |
| 6cl | Schlagsahne |
| 6cl | Zuckersirup |

Zutaten mit viel Eis im Shaker gründlich schütteln und dann in ein Ballonglas mit Eiswürfeln abseihen.

5.3 Sex on the Beach

| | |
|-----|-----------------|
| 3cl | Wodka |
| 3cl | Pfirsichlikör |
| 6cl | Preiselbeersaft |
| 6cl | Ananassaft |

Die Zutaten mit Eiswürfeln gut durchschütteln und in ein Old Fashioned Glas auf Eiswürfel abseihen. Eventuell mit weißem Pfirsichschnitz garnieren.

5.4 Bronx

| | |
|-----------|-------------------------|
| 5cl | Gin |
| 1.5cl | trockener weißer Wermut |
| 1.5cl | süßer weißer Wermut |
| 1.5cl | Orangensaft |
| 1Spritzer | Zitronensaft |

Die Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, kurz und kräftig schütteln, durch ein Sieb in ein Ballonglas seihen oder in einem Tumbler on the rocks servieren. Wird der Saft von Blutorangen benutzt entsteht eine 'Bloody Bronx'.

5.5 Bloody Mary

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1 <i>Quart</i> 1 | 950ml 75ml | Tomatensaft oder V-8 Zitrone, Saft einer | 1 |
| 1 <i>Tbl</i> 1 <i>tsp</i> 1 <i>Tbl</i> $\frac{1}{4}$ <i>tsp</i> $\frac{1}{4}$ <i>tsp</i> | | Worcestershire Souce Tabasco Meerrettich Knoblauchsatz Selleriesalz weißer Pfeffer | 2 |
| $1\frac{1}{2}$ <i>cup</i> | 355ml | Vodka | 3 |

Schritt-1 Zutaten vermischen und mit den Schritt-2 Zutaten verrühren. Dann den Alkohol (Schritt-3) dazugeben.

5.6 Campari Testarossa

| | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 4 | Eiswürfel |
| 6 <i>cl</i> 6 <i>cl</i> 1 <i>Spritzer</i> | Campari, Bitter Vodka Tonicwater |

Eiswürfel in ein Glas geben.
Vodka, Campari und Tonicwasser beifügen. Rühren.
Mit einer Orangenschale garnieren.