



## **Alkoholfreie Sommerdrinks**

von Nic Shanker

### **„Spicy Summer“**

#### **Zutaten (für einen Cocktail):**

4 cl Mangopüree  
3 cl Ananassaft  
2 cl Limettensaft  
4 cl Kokoswasser  
2,5 cl Koriandersaat Sirup (100 g Zucker, 100 ml Wasser, 30 g Koriandersaat)  
6 cl Soda  
Tajin (Südamerikanische Salz/Limette/Chili Mischung)

#### **Zubereitung:**

Für den Sirup zuerst Koriandersaat anrösten, dann Zucker und Wasser hinzugeben und aufkochen. Für etwa sechs Stunden ziehen lassen und anschließend filtern.

Den Rand des Longdrink-Glases mit Limette bestreichen und dann das Glas in Tajin eintauchen. Alle Zutaten, bis auf Soda, im Shaker auf Eis kräftig shaken. Anschließend in das vorbereitete Longdrink-Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen und mit Soda aufgießen.

### **„Peach Garden Spritz“**

#### **Zutaten (für einen Cocktail):**

6cl Pfirsichs und Kardamom-Püree (100 g Zucker, 100 ml Wasser, 100 g Pfirsiche, 2 Kardamomkapseln)  
2,5 cl Verjus  
1/2 Barlöffel Rosenwasser  
1,5 cl Jasmin-Sirup (100 g Zucker, 100 ml Wasser, 3 EL getrocknete Jasminblüten)  
4 cl Weißer Tee  
8 cl Alkoholfreier Sekt

#### **Zubereitung:**

Für das Pfirsich- und Kardamom-Püree zuerst Kardamom und Pfirsiche anrösten, dann Zucker und Wasser hinzugeben und aufkochen. Für etwa sechs Stunden ziehen lassen und anschließend pürieren. Für den Jasmin-Sirup das Wasser zusammen mit Zucker und den getrockneten Jasminblüten aufkochen lassen. Ebenfalls für etwa sechs Stunden ziehen lassen und zum Schluss filtern.

Alle Zutaten bis auf den alkoholfreien Sekt im Shaker auf Eis shaken und anschließend in ein bauchiges Weinglas mit Eis abseihen. Mit alkoholfreiem Sekt toppen.