



"ZDF-Fernsehgarten on tour" Gran Canaria - 28.04. 2019

Rezepte von Uwe Christiansen

Sherryjito

Ein wunderbarer frischer, leichter Drink für die Gartenparty. Dieser Drink wird in einem Krug angesetzt und ist leicht in der Herstellung, lässt man den Sherry weg, hat man gleich die alkoholfreie Variante.

Zutaten:

0,5 Liter trockenen Sherry
1,0 Liter Zitronenlimonade
1 Bund frische Pfefferminze
ein paar Limettenscheiben
Eiswürfel

Alle Zutaten in einen großen Krug geben und gut durchmischen. Die Minze vorher kurz klopfen, so entfaltet sich der Geschmack besser.

Atlantic GinTonic

Ein toller Sommer Gin Tonic, serviert mit Küchenkräutern, die bei einem Grillabend sowieso zur Verfügung stehen.

Zutaten:

4 cl spanischen Gin
1 kleine Flasche Tonic
Eiswürfel
Zitrone
Frische Kräuter:
Basilikum
Rosmarin
Lavendel
Salbei



Den Gin in ein Glas geben und mit dem Tonic auffüllen. Anschließend eine Scheibe Zitrone hinzugeben und mit den Gewürzen – je nach Geschmack – verfeinern. Die Gewürze zuvor mit einem Brenner kurz anflemmen, so entfaltet sich der Geruch besser. Alternativ kann man statt des Gins auch eine alkoholfreie Variante nehmen.

Fernsehgarten Drink

Dieser fruchtige Drink wurde extra für den Fernsehgarten neu kreiert.

Zutaten:

3 cl spanischer Brandy
4 cl Bananenlikör
2 cl Zitronensaft aus span. Zitronen
6 cl Orangensaft aus span. Orangen
6 cl Ananassaft

Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut mixen. Anschließend die Schale einer kleinen Banane auf der oberen Seite entfernen, die freie Stelle mit braunem Zucker bestreuen und flambieren. Die Banane nun auf das Cocktailglas legen.

Fernsehgarten Drink, alkoholfrei

Zutaten:

8 cl Orangensaft
8 cl Ananassaft
2 cl frischer Zitronensaft
1 cl Grenadine / Granatapfelsirup
Eiswürfel

Den Orangensaft, Ananassaft und Zitronensaft in einen Shaker geben und ordentlich mixen. Anschließend in ein Glas geben und Eiswürfel hinzugeben. Als kleinen Farbtupfer einen Schuss Grenadine-Sirup einlaufen lassen.