



## **Drinks der Saison**

### Cocktail-Rezepte von Nic Shanker

#### **Rubies and Cream**

##### **Zutaten**

5 cl Erdbeer-Korn  
4 cl Sahne  
1,5 cl weißer Schokoladensirup  
1 cl Pfirsichlikör  
2 Dash Chocolate Bitters  
Ruby-Schokolade

##### **Zubereitung**

Für den Erdbeer-Korn 500 Gramm geschnittene Erdbeeren mit einer Flasche Korn aufgießen und ein paar Tage ziehen lassen – so lange, bis die Farbe der Erdbeeren verblasst. Alle Zutaten bis auf die Ruby-Schokolade in den Shaker geben und kräftig auf Eis shaken. Anschließend in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Die fein gehackte Ruby-Schokolade als Deko über den Drink geben. Die Ruby-Schokolade wird auf Basis einer roten Kakaofrucht hergestellt und hat eine beerige Note.

#### **Season's Greetings**

##### **Zutaten**

8 Heidelbeeren  
2 Barlöffel Stachelbeermarmelade  
2,5 cl Limettensaft  
5 cl Apfelsaft  
2 Tropfen Rosenwasser  
8 cl Soda

##### **Zubereitung**

Alle Zutaten bis auf den Soda in den Shaker mit Eis shaken und anschließend doppelt in ein Longdrink Glas mit Eis abseihen. Mit Soda aufgießen und mit essbaren Rosenblüten und einem Heidelbeerspieß dekorieren.

#### **Der Gurkenschurke**

##### **Zutaten**

etwa 5 cm Gurke  
4,5 cl Gin  
2,5 cl Zitronensaft  
1,5 cl Zuckersirup  
1 Handvoll Dill  
1 cl Olivenöl  
0,5 cl Absinth  
Rosa Pfeffer

##### **Zubereitung**

Gurke und Dill im Shaker zerstoßen. Alle Zutaten bis auf den Pfeffer mit in den Shaker geben und kräftig shaken. Danach auf frisches Eis doppelt abseihen und mit Dill und Rosa Pfeffer dekorieren.