Festliche Cocktails
Rezepte von Nic Shanker

Azteken-Gold

Zutaten für den Drink
4 cl selbst gemachte Gewürz-Kakaobutter
4 cl Cognac
2 cl Dry Orange Curacao
1 Spritzer Chocolate Bitters
1-1,5 cl Honig
1 Prise Salz

Zutaten für die Kakaobutter
40 g Butter
4 Barlöffel Kakaonibs (Rohkakao)
3 Kardamom-Kapseln
2 Röllchen Chili

Zubereitung Kakaobutter
Die Butter in einem Kochtopf schmelzen und dann die Kakaonibs dazugeben. Die Kardamomkapseln zerstampfen und zur Butter geben, ebenso die Chili-Röllchen. Kurz aufkochen.

Zubereitung des Drinks
Alle Zutaten auf Eis shaken, dann erst durch einen Teefilter geben und in ein Cocktailglas abseihen. Das Glas vorher befeuchten und von außen mit Kakaopulver beschichten. Mit einer Orangenzeste aromatisieren.

Rote-Bete-Wintergeist

Zutaten
1 Mandarine

4 cl Rote-Bete-Geist
1,5 cl Zuckersirup
1 cl Weißweinessig
2 cl frischer Zitronensaft
2 cl Sellerie-Gin

1 Zweig Rosmarin
1 Rote-Bete-Chip

Zubereitung
Alle Flüssigkeiten in den Shaker geben. Mandarine im Tumbler zerstoßen. Shaken und doppelt in den mit Eis gefüllten Tumbler abseihen. Mit einem Rosmarinzweig und einem Rote-Bete-Chip dekorieren.

X-Mas-Erdnussbutter-Flip

Zutaten
1 Esslöffel Erdnussbutter
3 Spekulatius
1 ganzes Ei
1,5 cl Zuckerirup
frische Vanille, ausgekratzt
Muskatnuss
12 cl Hafermilch

Zimt
Salzige Nüsse, gehackt

Zubereitung
Alles in den Mixer geben und in einem Longdrinkglas mit Eis servieren. Mit Zimtabrieb und salzigen Nüssen dekorieren.