

Fruchtige Cocktails

von Nic Shanker

Open Sesam – alkoholfreier Cocktail

Zutaten

1/2 gemuddelte Birne
1 cl Sesamöl
3 cl Apfelsaft
4 cl Birnensaft
1/2 Limette
1,5 cl Honig

Für die Deko

dünne Birnenscheibe
Honig
Sesam

Zubereitung

Die Birne mithilfe eines Stößels zerdrücken. Dann alle Zutaten shaken und doppelt abseihen, damit größere Partikel, insbesondere die Birnenstückchen, im Abseihsieb zurückgehalten werden. Die aufgefangene Flüssigkeit im Glas wird auf frisches Eis im Tumbler gegossen. Wer einen alkoholhaltigen Cocktail möchte, kann vier Zentiliter Gin hinzugeben. Als Dekoration eignet sich eine mit Honig und Sesam garnierte Birnenscheibe.

Süßkartoffel Kraftwerk – alkoholfreier Cocktail

Zutaten

2 Süßkartoffeln
1 bis 2 Möhren
1/8 Ananas
1 Stück Ingwer
1/2 Apfel

Zubereitung

Alle Zutaten in den Entsafter geben. Die Flüssigkeit ohne Eis in einem Smoothie-Becher servieren.

Blackberry Bush – alkoholhaltiger Cocktail

Zutaten

4 cl Bourbon
5 bis 6 Brombeeren
3 cl Zitronensaft
2 Barlöffel Puderzucker
1,5 cl schwarzer Himbeerlikör

Für die Dekoration

Minzspitze

Zubereitung

Alles shaken und in eine vorgekühlte Martinischale abseihen. Als Dekoration eine Minzspitze darauf geben.