



Herbstliche Cocktails

Rezepte von Nic Shanker

„Early Autumn“

4 cl Birnen-Wodka
3 cl Apfelsaft
Basilikum
2 cl Pfirsichlikör
2,5 cl Zitronensaft
1 cl Zucker
6 cl Rosenlimonade

Alle Zutaten, bis auf Rosenlimonade, shaken. Anschließend in ein Longdrinkglas mit Eis abseihen und mit Rosenlimonade auffüllen. Zum Schluss mit essbaren Rosenblüten dekorieren.

„Die feige Pflaume“

6 cl Feigen-Cognac mit Vanille
2 cl Pflaumenmus
3 cl Zitronensaft
1 cl Honig
3 Tropfen Zitronen-Pfeffer-Öl

Für den Feigen-Cognac eine Flasche Cognac oder Weinbrand mit drei kleingeschnittenen Feigen und einer Vanilleschote zwei Tage ziehen lassen, anschließend filtern. Für den Cocktail die Zutaten kräftig shaken und in einem Tumbler servieren.

„Nogroni“

4 cl alkoholfreier Orangenbitter
3 cl alkoholfreier Wermut
2 cl alkoholfreier Gin

Alles in einem Tumbler auf Eis rühren und mit einer Orangenzeste servieren.