



Leichte Sommerdrinks

Nach Rezepten von Nic Shanker

Wasabi Fizz

Zutaten:

5 cl Yuzu Sake
2 cl frischer Zitronensaft
1 cl Gurkensirup
10 cl Wasabi Tonic

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas mit Eis geben und umrühren.
Anschließend mit einer Gurke dekorieren.

Honey Bird

Zutaten:

3 cl alkoholfreier Whiskey
5 cl Honig-Himbeer Cordial
3 cl Oolong Tee
Weisse Schokolade-Kokos Espuma

Honig-Himbeer Cordial

250 g Honig
250 ml Wasser
20 g Zitronensäure
250 g Himbeeren

Weisse Schokolade-Kokos Espuma:

400 ml Kokosdrink
100 ml weißer Schokoladensirup
3 Blatt eingeweichte Gelatine (oder 2 EL veganes Espuma Pulver)



Zubereitung:

Für das Cordial Honig, Wasser und Zitronensäure aufkochen. Anschließend mit den Himbeeren pürieren und durch ein Sieb filtern.

Für den Espuma Kokosdrink, Schokoladensirup und Gelatine vermischen und in einen Sahnesiphon mit ein bis zwei Sahnekapseln geben.

Alle fertigen Zutaten bis auf den Espuma in einem Shaker auf Eis shaken. Anschließend in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Zum Schluss den Espuma darauf geben und als Deko eine Himbeere.