



## Karnevalsdinks mit Kräutern

Rezepte von Nic Shanker

### Salvia Sanctus

#### Zutaten

3 cl Kräuterlikör  
1,5 cl Mastiha (griechischer Likör aus Pistazienharz)  
3 cl Apfelsaft  
2,5 cl Limette  
1 Barlöffel Hagebuttenmarmelade  
1 Dash Cherrybitters  
4 cl Ginger Beer  
4 Salbeiblätter

#### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Ginger Beer auf Eis shaken, in ein Longdrinkglas doppelt abseihen und anschließend mit dem Ginger Beer auffüllen. Mit Salbeiblättern dekorieren.

### Nics Kräuter-Elixier

#### Zutaten

4 cl Kräutersirup \*  
3 cl frische Zitrone  
0,15 l Soda  
1 Thymian-Zweig  
1 Biozitrone, Zeste

#### Zubereitung

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas mit Eis geben und rühren. Mit Thymian und Zitronenzeste dekorieren.

#### \* Zutaten für den Kräutersirup

1 l Wasser  
1 kg Zucker  
je 75 g Basilikum, Minze, Oregano, Rosmarin und Thymian  
2 Biozitronen, Schale

#### \* Zubereitung des Kräutersirups

Wasser und Zucker aufkochen. Kräuter und Zitronenschalen hinzugeben und zwei Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend filtern.

## **Prickelndes Pampelmusen-Schmussen**

### **Zutaten**

3 cl Gin mit Verbene infusioniert (*4 Esslöffel getrocknete Verbene mit 0,7 l Gin mischen, einen Tag ziehen lassen, anschließend filtern*)

2 cl Pampelmusenlikör

1 Tropfen Peychaud's Bitters

1,5 cl Limettensaft

1,5 cl Lavendelsirup

6 cl Sekt

getrocknete Grapefruit-Scheiben

Grapefruit-Zesten

Minze

### **Zubereitung**

Alle Zutaten bis auf den Sekt shaken, in ein Weinglas geben und dann mit Sekt auffüllen. Mit getrockneten Grapefruit-Scheiben, Grapefruit-Zesten und Minze dekorieren.