



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-Schmuse

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.