



Sommer-Drinks Rezepte von Barkeeper Nic Shanker

„Summer Spirit“

Zutaten:

4 cl Himbeergeist
6 x Frische Himbeeren
1,5 cl Bergamotte Likör
2 cl Zitronensaft
1,5 cl Thymian Sirup
1 Tropfen Mandarinenöl

Zubereitung:

Himbeeren im Shaker zerstampfen. Dann alle anderen Zutaten bis auf das Mandarinenöl dazugeben. Zuletzt den Tropfen Mandarinenöl hinzufügen. Alles auf Eis shaken und anschließend in einer vorgekühlten Cocktailschale ohne Eis servieren. Als Deko werden Blüten verwendet.

„Tonka Tonic“ (alkoholfrei)

Zutaten:

5 cl alkoholfreies Destillat (mit Tonkabohne als Botanical)
15 cl Tonic Water

Zubereitung: Wird wie ein alkoholfreier Gin Tonic im Glas serviert. Als Deko kommt pinkfarbenedes Schleierkraut zum Einsatz.

Nic Shanker bereitet einen speziellen blauen Eiswürfel vor, den er mit einem Stempel bearbeitet, so dass eine Art Relief zu erkennen ist. Die blaue Farbe kommt von der blauen Klitorie, die er vorher eingefroren hat. Die blauen Würfel sind nur ein Showeffekt - man kann sie auch weglassen.