Sommerliche Slush-Cocktails

Rezepte von Nic Shanker

"Unter Slushies versteht man erfrischende Cocktails, die aus halbgefrorenen Eis bestehen und in der Konsistenz Schneematsch ähneln", erklärt Cocktail-Experte Nic Shanker. Für das Eis braucht man auf jeden Fall einen Mixer, der ein bisschen Power hat. Sonst können die Eiswürfel nicht zerkleinert werden - oder man arbeitet mit Crushed Eis, dann muss der Mixer nicht so leistungsstark sein. Nic Shanker präsentiert zwei Cocktail-Varianten: einmal mit und einmal ohne Alkohol.

Smokey Melon (mit Alkohol)
4 cl Mezcal
2 Stücke Wassermelone (ca. 6 x 6 cm)
1/2 rote Paprika
5 cl Limettensaft
2,5 cl Vanillesirup
Handvoll Minze
1 Chili
1 cl Kürbiskernöl

Alles im Mixer mit Crushed Eis mixen. Zum Schluss kommt etwas Kürbiskernöl drauf und ein Minzzweig als Dekoration.

Was ist Mezcal?
Mezcal ist ein Agavenschnaps aus Mexiko. Er ist mit einem Tequila vergleichbar, kommt allerdings nicht aus der Tequila-Region. Er schmeckt zudem erdiger, rauchiger, da er unter der Erde geräuchert wird. Hergestellt wird er aus dem Herz der Agave, das bis zu 100 Kilo wiegt. Für die Gewinnung müssen zuerst die Blätter der Agave von Hand weggeschlagen werden. Die Erntehelfer müssen für diese Traditionsarbeit körperlich sehr anstrengende Arbeit leisten.

Frozen Mango Slush (ohne Alkohol)
1 Handvoll gefrorene Mangostücke
6 Blätter Basilikum
6 cl Limettensaft
15 cl Ginger Beer
2 cl Honig
rosa Pfeffer

Dieser Cocktail kommt ohne Eis aus. Stattdessen benutzt man gefrorene Mangostücke. Dazu Mangostücke im Eisfach vorfrieren oder fertig gewürfelt und gefroren kaufen. Alle Zutaten in den Mixer geben, mixen, in ein Glas geben und mit rosa Pfeffer und einer Basilikumspitze dekorieren.