



Sommerliche Cocktails

Rezepte und Tipps von Nic Shanker

Sie versüßen laue Grillabende oder erfrischen an heißen Tagen: Egal ob mit oder ohne Alkohol, sommerliche Cocktails sind ein leckerer Begleiter in der warmen Jahreszeit. Cocktailexperte Nic Shanker hat drei Lieblingsrezepte herausgesucht.

„Jungle Juice“ (alkoholfrei)

Der ideale Cocktail, wenn man mehrere Gäste erwartet. Denn er ist alkoholfrei und man kann gleich eine große Menge vorbereiten.

Zutaten (für insgesamt 8,5 Liter)

500 ml Himbeerpüree
1 Liter Ananassaft
1 Liter Maracujasaft
100 ml Mangosirup
100 ml Kokossirup
100 ml Grenadine
500 ml Zitronensaft
4 Liter Mineralwasser
Eine Handvoll Minze
und viel Eis

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in ein Bowlen-Zapfgefäß geben.

„Kräuter Mule“

„Moscow Mule“ ist gerade sehr im Trend, aber warum nicht mal variieren? Nic Shanker verrät das Rezept für einen „Kräuter Mule“.

Zutaten

4 cl Artischockenlikör
1/2 Limette, ausgepresst
Ingwerlimonade
Eis
Als Deko Gurken-Espuma und Dillspitze

Für den Gurken-Espuma

4 Gurken
10 ml Eiweiß

Zubereitung

Eis in ein Glas füllen, Artischockenlikör und Limette dazugeben und mit Ingwerlimonade auffüllen. Mit einem Gurken-Espuma und Dillspitze dekorieren.

Für den Gurken-Espuma Gurken in einen Entsafter geben. Die Flüssigkeit in einen Sahnesiphon geben und etwa 10 ml Eiweiß hinzufügen. Dann mit zwei CO2-Patronen aufschäumen. Der Gurkensaft verändert dabei die Konsistenz und es entsteht ein cremiger Schaum.

„Lecka Mädche“

Der ideale Cocktail, wenn's mal schnell gehen soll. Einfach herzustellen und trotzdem super lecker.

Zutaten

4 cl Aperol

Rosenlimonade

Eis

Als Deko essbare Rosenblüten

Zubereitung

Aperol und Eis in ein Glas geben und mit Rosenlimonade auffüllen. Mit essbaren Rosenblüten dekorieren.