Samurai Sip

Ein Rezept von Nic Shanker

Zutaten:

2,5 cl Jasmintee-Sirup*
3 cl frischer Gurkensaft
3 cl frischer Ananassaft
2 cl frischer Zitronensaft
4 cl Soda

Jasmintee-Sirup*
1 EL Jasmintee
100 g Wasser
100 g Zucker

Fenchel/Kaffeeöl
5 g Fenchelsamen (geröstet und gemahlen)
5 g Kaffee (gemahlen)
100 ml neutrales Öl

Zubereitung:

Für den Sirup den Jasmintee mit Zucker aufkochen, sechs Stunden im Kühlschrank lagern und filtern.

Alle Zutaten in den Shaker geben und auf Eis shaken (ohne Soda). Zum Schluss Soda dazugeben.

Für das Fenchel/Kaffeeöl den gemahlenen Kaffee mit dem gemahlenen Fenchel vermischen, Das Öl auf circa 70 Grad Celsius erwärmen und zur Fenchel/Kaffeemischung dazugeben. 45 Minuten ziehen lassen dann anschließend durch einen Kaffeefilter filtern. Vier Tropfen als Deko zum Cocktail hinzufügen.

Nuts & Berries

Zutaten:

6 cl Waldbeerentee
4 cl Himberpüree
1,5 cl Haselnuss Sirup
2,5 cl frischer Limettensaft
4 cl Soda

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Soda) in den Shaker geben und auf Eis kräftig shaken. In Ein Longdrinkglas abseihen und mit Soda aufgießen.