



Urlaub im Glas: Cocktailrezepte von Nic Shanker

Griechenland: "Tzaziki"-Cocktail

Zutaten

5 cl Ouzo
6 cl Joghurt
3 cl Gurkensaft
Etwas Dill
Etwas Minze
3 cl Zitronensaft
2 cl Läuterzucker
0,5 cl Olivenöl

Zur Dekoration:

Minzspitze und Zitronenabrieb

Zubereitung

Alles im Shaker auf Eis shaken, anschließend in einem Tumbler mit frischen Eiswürfeln abseihen. Mit der Minze und Zitronenabrieb dekorieren.

Frankreich: "Bisou aus der Provence"

Zutaten

6 cl Weisswein
Thymian
2 Barlöffel Kirschmarmelade
0,5 cl Vanillesirup
2,5 cl Zitronensaft
5 cl Birnensaft
Spritzer Absinth

Zur Dekoration:

1 Birne
1 Thymianzweig

Zubereitung

Alles in den Shaker geben und kräftig auf Eis shaken. Anschließend in einem Tumbler doppelt abseihen. Frisches Eis dazu geben und mit einer Birnenscheibe sowie einem Thymianzweig dekorieren.

Urlaub in Thailand: "Vollmond Fieber"

Zutaten

Zitronengrasstange
2,5 cl Limettensaft
4 cl alkoholfreier Rum
2 Kaffir Limettenblätter
6 cl Kokoswasser

Zur Dekoration:

Getrocknete Drachenfrucht
Currypulver

Zubereitung

Zitronengras im Shaker zerstampfen. Alle anderen Zutaten dazugeben und kräftig auf Eis shaken. Anschließend in eine vorgekühlte Martini-Schale abseihen.