

Gastroguide



Ran an den Shaker !

Die Bars sind zu – jetzt müssen wir selber mixen. Diese Holiday-Drinks von Bartender Rodrigo Zimmermann sind im Nu zubereitet.

Von Claudia Schmid

Pineau & Fino

Dieser Sour ist ungemein süffig und hat eine angenehme Säure. Da die Hauptzutat Pineau des Charentes «nur» 18 Volumenprozent enthält, ist er gut verträglich. Pineau, ein französisches Aperitiv-Getränk, lässt sich auch pur oder auf Eis trinken.

Zutaten

- 5 cl Pineau des Charentes (Zimmermann verwendet die Daniel Bouju Édition Dully 4 Year Old)
- 1.75 cl Zitronensaft
- 1.5 cl Fino Sherry (mindestens drei Jahre gealtert)
- 0.75 cl Zuckersirup 2:1 (2 Teile Zucker / 1 Teil Wasser)

Alle Zutaten in einem Tumbler auf Eis kalt rühren. Limettenzeste über dem Cocktail ausdrücken und Zeste schön drapieren.

Three Times 25

Dass Schaumwein nicht immer pur getrunken werden muss, beweist dieser Drink. Dessen Name lehnt sich an dem klassischen Champagner-Cocktail French 75 an. Statt Gin wie im Originalrezept kommt Kirsch zum Einsatz.

Zutaten

- 3 cl Kirsch (z. B. den XK-Kirsch von Humbel aus Hochstamm-Süsskirschen und Sauerkirschen)
- 1.5 cl Zitronensaft
- 1.25 cl Zuckersirup 2:1 (2 Teile Zucker / 1 Teil Wasser)
- 0.5 cl Zimtlikör

Alle Zutaten in einem hohen Glas auf Eis kalt rühren. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und mit Schaumwein aufgiessen (bevorzugt 1 dl von was Trockenem, also Franciacorta oder Champagner).

Salé Negroni

Hundert Jahre nach seiner Erfindung ist das Apréogetränk beliebter denn je und taucht in immer wieder neuen Varianten auf. Bei dieser kommt Punt e Mes zum Einsatz. Das Aperitif-Getränk besteht aus italienischen Weinen und fünfzig Kräutern. Es verleiht dem Negroni einen erdigen, leicht nussigen Geschmack.

Zutaten

- 4 cl Pineau des Charentes (C. Dully Selections, 15-jährig)
- 2 cl Punt e Mes
- 2 cl Campari
- 1.5 cl Wermut (z. B. den Uhudler 017 des Freimeisterkollektivs)
- evtl. ein Sprühstoss Rosmaringeist z. B. vom Freimeisterkollektiv

Alle Zutaten in einem Tumbler mit einer Orangenscheibe auf Eis kalt rühren. Evtl. mit Rosmaringeist parfümieren.