

Eliq Maranik Cocktails

KLASSISCHE UND INNOVATIVE
COCKTAILREZEPTE



Sie dem Spalt zwischen Ober- und Unterteil einen leichten Stoß: Das entstandene Vakuum löst sich und Sie können das Oberteil abnehmen. Öffnen Sie den Shaker zum Abgießen nur so weit, dass durch den Spalt zwar die Flüssigkeit, aber nicht das Eis hinausläuft. Oder benutzen Sie ein Barsieb.

Das **Rührglas** (2) wird für die Cocktails genutzt, die nicht geschüttelt werden. Kristallklare Cocktails sind einfach schöner, ein »Manhattan« beispielsweise wird aber durch Schütteln trüb, wie übrigens auch die meisten anderen Cocktails, die Wein, Wermut oder Sherry enthalten. Durch das Rühren wird ein Drink gemischt und gekühlt. Wenn Sie einen Cocktail mixen, der ohne Eis serviert wird (wie die meisten Shortdrinks, die man übrigens in einem Cocktailglas

mit Stiel serviert), dann ist das Kühlen durch Rühren besonders wichtig.

Zum Rühren eines Cocktails füllen Sie zuerst das Glas randvoll mit Eis und geben dann die weiteren Zutaten hinzu. Das Eis muss die Flüssigkeit komplett bedecken, ehe Sie mit dem Rühren anfangen.

Rühren sie jeweils 8–10 Mal, erst im und dann gegen den Uhrzeigersinn, und anschließend noch ein paar Mal auf und ab. So stellen Sie sicher, dass der Drink komplett gekühlt wurde. Seihen Sie das Eis so schnell wie möglich ab, bevor es zu schmelzen beginnt.

Ein Rührglas ist recht hoch und groß. Wenn sie einen Boston-Shaker zu Hause haben, können Sie auch dessen Glasteil zum Rühren von Cocktails verwenden. Auch ein Marmeladeglas, ein Krug oder

eine Kanne (ein Schnabel und/oder ein eingebautes Sieb sind besonders praktisch) reichen aus.

Wenn Sie ihre Spirituosen und Säfte nicht im Kühlschrank aufbewahren, sollten Sie sie vor der Verwendung kurz mit Eis in einem Rührglas herunterkühlen. Das muss sehr schnell gehen, damit das Eis nicht schmilzt, andernfalls verwässert es den Cocktail.

Ein **Messbecher** (3) ist sehr praktisch, wenn Sie perfekte Drinks mixen wollen. Bei manchen Cocktails muss man sich sehr akribisch an die Maßangaben halten. Professionelle Barkeeper schaffen das instinktiv; Sie, als Hobby-Mixer, nehmen zur Sicherheit besser einen Messbecher. Shortdrinks und Cocktails sind besonders heikel, weil sie ein exakt justiertes

Gleichgewicht von Spirituosen und Likören enthalten. Longdrinks bieten einen etwas größeren Spielraum für Ihre Kreativität. Weil sie hauptsächlich Säfte und Erfrischungsgetränke enthalten, wird durch »falsche« Mengen nicht gleich der ganze Drink ungenießbar. Messen Sie die verschiedenen Spirituosen immer einzeln und nacheinander ab. Sie können auch einen Jigger (Barmaß) benutzen: Er ähnelt einem umgedrehten Eierbecher mit einem größeren Becher auf der einen Seite und einem kleineren gegenüber. Es gibt verschiedene Größen: vom kleinsten, mit einem Fassungsvermögen von 1 ½ cl, bis hin zum großen mit 6 cl – je nachdem, aus welchem Land er stammt. Eine Alternative ist die Verschlusskappe des Cobbler-Shakers. Sie fasst 3–4 ½ cl und ist ein wirklich praktisches Utensil.

Der **Barlöffel** (4) ist etwa 25 cm lang und wird zum Umrühren im Rührglas gebraucht. Er reicht bis auf den Glasboden und mischt nicht nur die Zutaten, sondern sorgt auch für maximale Bewegung des Eises, damit der Cocktail möglichst schnell abkühlt. Viele Barlöffel haben einen gedrehten Stiel. Wenn Sie Champagner oder andere kohlenensäurehaltige Flüssigkeiten am Stiel hinablaufen lassen, verhindert diese Drehung des Stiels zu starkes Schäumen. Manchmal ist am Ende des Löffels ein Stößel angebracht (mehr dazu lesen Sie unten).

Das **Barsieb**, manchmal auch **Hawthorn-Strainer** (5) genannt, verwenden Sie, damit beim Abseihen Ihrer Cocktails kein Eis ins Glas fällt. Es besteht aus feinem Siebgewebe, das Schalen und Kerne