

Manhattan

Ein weiterer klassischer Cocktail, dem Old Fashioned nicht unähnlich. Auch hier unterstreichen die bitteren, süßen und kräuterigen Noten den feinen Whiskygeschmack. Allerdings wird der Old Fashioned mit Zucker gesüßt, der Manhattan hingegen mit süßem Wermut. Und während der Old Fashioned mit einer Zitronenschale garniert wird, sorgt beim Manhattan eine süße Cocktailkirsche für das Geschmacks-Extra.

Rezeptur:

50 ml Rye Whiskey oder Bourbon Whiskey
25 ml roter Wermut
2 Spritzer Angostura Bitters

Alle Zutaten werden in einem mit Eiswürfeln gefüllten Rührglas 30 Sekunden gerührt und in ein vorgekühltes Martiniglas abgeseiht. Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Mint Julep

Der Mint Julep war schon im 18. Jahrhundert und vor allem in den Südstaaten der USA ausgesprochen beliebt, und er ist es bis heute: Über 120 000 Juleps werden den Gästen alljährlich während des Kentucky-Derbys serviert. Er schmeckt erfrischend, kühl und minzig; manche sagen auch: wie Sommer im Glas!

Rezeptur:

10 Minzblätter
10 ml Zuckersirup
60 ml Bourbon Whiskey
gestoßenes Eis

Minzblätter mit Zuckersirup in einen Silberbecher, alternativ in einen Tumbler oder ein Highballglas geben und leicht andrücken. Etwas gestoßenes Eis zufügen und Whiskey angießen. So lange rühren, bis das Glas beschlägt. Das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen. Das Ganze mit einem Minzzweig garnieren.

Whiskey Sour

Dieser Cocktail hat große Klasse. Seit über 150 Jahren existiert er, und auch wenn er zum Standardrepertoire eines Barkeepers gehört und nur aus wenigen Zutaten besteht, so ist es doch gerade eine Kunst, das Spiel von Süße und Säure perfekt auszubalancieren. Fügen Sie den Zutaten ein halbes, frisches Eiweiß hinzu und shaken alles kräftig: Eine herrlich weiche Schaumkrone wird Ihren herbsäuerlichen Cocktail samtig abrunden.

Rezeptur:

50 ml Bourbon Whiskey
25 ml Zitronensaft
20 ml Zuckersirup

Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen und 15-30 Sekunden kräftig schütteln. Straight up in eine vorgekühlte Cocktailschale oder in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und mit Zitronenzeste garnieren.

Irish Coffee

Irish Coffee wurde von dem irischen Koch Joe Sheridan in düsteren Zeiten kreiert; im Jahr 1942 nämlich. Und das auch noch in einer stürmischen Winternacht, an der Westküste Irlands. Kein Wunder, dass er wie ein Seelentröster funktioniert. Man trinkt ihn After Dinner, seine Sahnehaube ersetzt gut und gerne das Dessert.

Rezeptur:

30 ml Irischer Whiskey
1-2 TL brauner Zucker
1 Tasse starker Kaffee
leicht geschlagene Sahne, ungesüßt

Zum Anwärmen einen (Glas-)Becher, im Idealfall einen Irish-Coffee-Becher, mit heißem Wasser füllen, nach ca. 1 Minute das Wasser ausleeren. Whiskey und Zucker ins Glas geben. Kaffee angießen und umrühren. Leicht geschlagene Sahne auf den Cocktail geben, nach Belieben etwas Muskatnuss darüber reiben.

