

Amalfi Smash

Rezept von Nic Shanker



Zutaten für einen Tumbler (0,3 l):

- 3 cl Rum aus Haiti (weißer Rum aus Zuckerrohrsaft)
- 2 cl Rum aus Cuba (brauner Rum aus Melasse)
- Zesten und Saft einer ganzen Bio-Zitrone (Amalfi-Zitrone wenn möglich)
- 2 cl Orgeat oder Mandelsirup
- 1-2 Zweige Thymian
- 1 Eiweiß
- Eiswürfel

Dekoration:

- 1 Zweig Thymian
- 3 Körner Rosa Pfefferbeeren

Zubehör:

- Shaker
- Barsieb
- Teesieb

Zubereitung im Shaker:

- Alle Zutaten in einen Shaker geben. Den Thymian vorher zwischen den Handflächen ‚anklatschen‘, damit die Aromen freigesetzt werden.
- Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und kräftig shaken.
- Frische Eiswürfel in den Tumbler geben und den Drink doppelt, d.h. durch das Barsieb am Shaker sowie durch ein feines Teesieb abseihen.

- Mit einem kleinen Thymianzweig und gestoßenen Pfefferbeeren dekorieren.

Hinweis: Zitronen von der italienischen Amalfi-Küste sind besonders saftig und gelten als außergewöhnlich aromatisch. Ihre Säure ist etwas weniger ausgeprägt als bei anderen Zitronen.

Espresso Mediterraneo (alkoholfrei)



Zutaten für einen Tumbler (0,25 l):

- 1 doppelter Espresso, abgekühlt
- 3 cl mediterraner Zitrus-Sirup (Rezept s.u.)
- Eiswürfel

Dekoration:

- 1 Bio-Orangenzeste
- 2 essbare Blüten

Zubehör:

- Shaker
- Barsieb

Zubereitung im Shaker:

- Espresso und Sirup in den Shaker geben.
- Mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und kräftig shaken.
- Tumbler mit frischen Eiswürfeln füllen.
- Drink über ein Barsieb in das Glas abseihen.
- Mit der Zeste sowie mit essbaren Blüten dekorieren.

Mediterraner Zitrus-Sirup

Rezept von Nic Shanker



Zutaten für ca. 0,5 l:

- 6 Kapseln Kardamom
- 400 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 400 ml Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 EL getrocknete Lavendelblüten
- 1 EL Rosenwasser
- Eiswürfel

Zubehör:

- Kochtopf
- Teesieb

Zubereitung:

- Kardamom-Kapseln etwas andrücken und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen.
- Den Topf vom Herd nehmen, den Sirup abkühlen und dann rund 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Flüssigkeit durch ein Teesieb geben und mit Hilfe eines Trichters in eine saubere, verschließbare Flasche füllen.

Tipp: Der Zitrus-Sirup hält sich gut gekühlt mehrere Wochen lang – und schmeckt auch ohne Alkohol einfach nur mit Mineralwasser gemischt als Limonade.