

Der Stern Asiens Rezept von Nic Shanker



Zutaten für eine große Martinischale:

- 5 cl Litschi-Gin (Rezept s.u.)
- 1 cl Reissessig
- 2 Zweige Koriander
- 1,5 cl Jasminteesirup (Rezept s.u.)
- 2,5 cl Sake
- 1 Spritzer Orange Bitters
- 1 Spritzer Rosenwasser
- Eiswürfel

Dekoration:

- 1 Zweig Koriander
- 3 Tropfen Korianderöl (optional)

Zubehör:

- Shaker
- Barstößel
- Barsieb
- Teesieb

Zubereitung im Shaker:

- Zunächst mehrere Eiswürfel in die Martinischale geben, um sie zu kühlen.
- Alle Zutaten in einen Shaker geben, Koriander etwas mit dem Stößel zerdrücken.
- Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und sehr kräftig shaken.
- Eiswürfel aus der Martini-Schale entfernen.
- Den Drink doppelt, d.h. durch das Barsieb am Shaker sowie durch ein feines Teesieb ins Glas abseihen.
- Mit einem kleinen Korianderzweig dekorieren.
- Wenn vorhanden, drei Tropfen Korianderöl auf die Oberfläche des Drinks träufeln.

Litschi-Gin

- Eine Dose Litschis (ca. 500 g inkl. Flüssigkeit) und 0,7 l Gin in einen Standmixer geben und kräftig pürieren.
- Flüssigkeit durch ein feines Haarsieb geben und mit Hilfe eines Trichters in eine saubere, verschließbare Flasche füllen.

Jasminteesirup

- 1 kg Zucker und 1 l Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.
- 1 gehäuften Esslöffel Jasmin Tee unterrühren.
- Topf vom Herd nehmen, den Sirup abkühlen und dann rund 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Sirup durch ein Teesieb geben und mit Hilfe eines Trichters in eine saubere, verschließbare Flasche füllen.

Tipp: Der Litschi-Gin sowie der Sirup halten sich gut verschlossen und gekühlt mehrere Wochen lang.

Das Jahr des Drachens (alkoholfrei)

Rezept von Nic Shanker



Zutaten für einen Metallbecher (0,3 l):

- ½ Stange Zitronengras
- 6 cl Mangonektar
- 2,5 cl Limettensaft
- 1 TL Tamarindenpaste
- 0,5 cl Sesamöl
- 1 TL Kokosblütenzucker
- ca. 10 cl Ginger Beer
- Eiswürfel

Zubehör:

- Shaker
- Barstößel
- Barsieb
- Teesieb
- Barlöffel

Zubereitung im Shaker:

- Zitronengras in kurze Stücke schneiden, in den Shaker geben und mit einem Barstößel pressen.
- Alle anderen Zutaten bis auf das Ginger Beer hinzufügen.
- Shaker mit Eiswürfeln auffüllen, verschließen und shaken.

- Frische Eiswürfel in den Becher geben und den Drink doppelt, d.h. durch das Barsieb am Shaker sowie durch ein feines Teesieb abseihen.
- Becher mit Ginger Beer auffüllen und alles einmal mit dem Barlöffel umrühren.