Zwei verführerische Schokoträume

Rezepte von Nic Shanker

Schokoladendrinks passen perfekt in die Weihnachtszeit und sind was für wahre Genießer. Bartender Nic Shanker empfiehlt: Bei der wichtigsten Zutat nicht unbedingt zur günstigsten Variante greifen! Wenn es etwas Besonderes werden soll, lohnt sich der Gang in die Konditorei oder ins Fachgeschäft.

Rubinroter Schokotraum (alkoholfrei)

Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Martini-Schale (0,2 l).

Zutaten:

- ca. 40 g Ruby-Schokolade (alternativ: weiße Schokolade)
- 9 cl Kokosmilch
- 2 TL Mandelmus
- 3 Erdbeeren (frisch oder TK)
- frische Eiswürfel

Deko:

- Rosa Beeren

Besondere Utensilien:

- Kochtopf
- Glasschale
- Shaker
- Barstößel

Info: Ruby-Schokolade ist eine neue Entwicklung von Schokoladenherstellern. Sie stammt aus der roten Ruby-Kakaobohne. Die rosafarbene Schokolade hat keine zugesetzten Farbstoffe und statt der typischen Kakaoaromen einer leicht beerigen und kaum wahrnehmbaren säuerlichen Geschmack. Die Ruby-Schokolade findet man in Pralinengeschäften und in manchen Konditoreien.

Zubereitung:

- Einen Topf mit ca. einem Liter Wasser füllen und zum Kochen bringen.
- Eine etwas größere Glasschale so auf den Topf setzen, dass der Boden der Schale knapp in das leicht köchelnde Wasser reicht.
- Die Ruby-Schokolade in kleine Stücke schneiden, in die Glasschale geben und dort schmelzen – mehrmals umrühren. (Achtung: Aufpassen, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt!)
- 3 Erdbeeren in den Shakerbecher geben und mit einem Stößel zerdrücken.
- Die Kokosmilch, das Mandelmus sowie die flüssige Ruby-Schokolade dazugeben.
- Eine Handvoll frische Eiswürfel in den Shakerbecher geben und dann das Ganze kräftig shaken. Währenddessen die Martinischale mit weiteren Eiswürfeln kühlen.
- Die Eiswürfel aus der Martinischale entfernen und den Inhalt des Shakers über ein Barsieb in das Glas gießen.
- Zur Deko, die man auch mit verzehren kann, 8-10 Rosa Beeren über den Schokodrink streuen.

© WDR 2018

Der letzte Azteke

Die Zutaten sind zugeschnitten auf einen großen Whiskey Tumbler.

Zutaten für die „Ursprungsschokolade“:

- 25 g Bitterschokolade (75% Kakaoanteil)
- ca. 0,15 l Wasser

Zutaten für den Cocktail:

- 1 TL Kakaonibs (getrocknete, gehackte Kakaobohnen)
- ½ Kardamomkapsel
- 5 cl Cognac
- 2 cl RumChata
- 0,5 cl salziges Lakritzsirup
- 0,15 l „Ursprungsschokolade“
- 1 Spritzer Walnuss Bitter
- Cayennepfeffer
- Honig

Deko:

- 1 Bio-Orange

© WDR 2018

Besondere Utensilien:

- Rührschüssel

- kleiner Rührbesen
- Sparschäler
- Barstößel

Info: Bei **Bitterschokolade** gibt es große Qualitätsunterschiede. Für den Cocktail empfiehlt sich eine hochwertige, sortenreine Bitterschokolade, z.B. aus Ecuador.
Kakaonibs sind ebenfalls in Fachgeschäften, aber auch in Bio-Läden oder Reformhäusern erhältlich. Sie gelten als sogenanntes Superfood, bzw. Raw Food und enthalten wichtige Antioxidantien, sowie viel Eisen und wertvolle ungesättigte Fettsäuren.
Salziger Lakritzsirup ist ein Barzubehör, das man im Spirituosenhandel sowie in Online-Shops bekommen kann. Es besteht aus Rohrzucker, Salz und rohem Lakritz. Macht sich auch prima zum Eis, diversen Desserts oder zu leckeren Früchten.

Zubereitung der „Ursprungsschokolade“:

- Bitterschokolade klein hacken und in Rührschüssel geben.
- Nach und nach kochendes Wasser dazugeben und dabei kräftig rühren, damit sich beim Auflösen ein feiner Schaum bildet.

Zubereitung des Cocktails:

- Die Kakaonibs in den Cocktailshaker geben.
- Eine Hälfte einer zerdrückten Kardamomkapsel dazu geben und mit dem Barstößel zermörsern.
- Cognac, RumChata, Lakritzsirup und einen Spritzer Walnuss-Bitter zugeben.
- Mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig shaken.
- Honig und Cayennepfeffer in kleine Schälchen füllen.
- Den Rand des Whiskeyglases zur Hälfte mit Honig benetzen und den Honigrand dann vorsichtig in den Cayennepfeffer tunken.
- Frische Eiswürfel in das Glas geben und über einem feinen Sieb den Inhalt des Shakers einfüllen.
- Mit einem Sparschäler eine Zeste von der Orangenschale schneiden und diese über dem Cocktail verzwirbeln, sodass ätherische Öle auf die Oberfläche des Drinks spritzen. Die Zeste dann auf den Drink legen.

© WDR 2018