

B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

STÜSSJE MIT STIL

**COCKTAILS NICHT NUR
ZUM GRILLABEND**

TOPFGUCKER

JUNI 2017

Stüssje mit Stil

Flüssige Spezialitäten im perfekten Mix ergänzen den Grillabend aufs Beste

TOPFGUCKER

Cocktail

Wie Mixgetränke – ehemals stets alkoholisch, heute auch ohne Promille – zu ihrem Namen kamen, ist unklar. Die Übersetzung aus dem Englischen lautet *Hahenschwanz*. Erstmals erwähnt wurden Cocktails um 1800.

Wer seinen Gästen als besonderen Aperitif, als kühlen Appetizer vor dem Grillen (tolle Inspiration hierfür: S. 28 bis 31) oder einfach so einen köstlichen Cocktail serviert, liegt immer richtig. Vorbei sind die Zeiten, in denen die Mixgetränke als *süßes Zeug* verschrien waren oder keine alkoholfreien Alternativen boten. Gerade

eher herbe Cocktails mit Gin liegen voll im Trend, Raffiniertes mit Kräutern und Früchten ohne Promille sowieso. BAD AACHEN hat zwei Mal zwei Rezepte *mit* und *ohne* rausgesucht und sagt: Stüssje!

Alle BAD AACHEN-Topfgucker gibt's unter www.bad-aachen.net/

BAD AACHEN EMPFIEHLT:

Gin Basil Smash

Zutaten pro Glas:

60 ml Gin (Empfehlung: Whitley Neill London Dry), 10 bis 15 Blätter frisches Basilikum, 20 ml Zitronensaft (am besten frisch gepresst), 20 ml Zuckersirup (*Läuterzucker*; unaromatisiert).

Zubereitung:

Basilikum und Zuckersirup in einen Shaker (alternativ: großes Metall- oder Porzellannglas; kein Plastik verwenden) geben und mit einem Stößel (alternativ: Stiel eines hölzernen Kochlöffels) mit Kraft gut bearbeiten, dass die Blätter aufbrechen und ihre Aromen abgeben. Mit Zitronensaft und Gin aufgießen, einige Eiswürfel dazugeben und durchschütteln (alternativ: im Glas mit dem Kochlöffelstiel kräftig durchrühren). Durch ein Metallsieb in ein Glas abseihen, nach Belieben mit Eiswürfeln auffüllen und Basilikum dekorieren. Passt super zu deftigem Fleisch!

Raspberry Thyme Smash

Zutaten pro Glas:

60 ml Gin (Empfehlung: Hendrick's), 6 bis 7 Himbeeren, 30 ml Limettensaft, 25 ml Zuckersirup, 2 Zweige Thymian.

Zubereitung:

1 Zweig Thymian und Himbeeren in den Shaker (alternatives Werkzeug s. Gin Basil Smash) geben und mit einem Stößel bearbeiten. Mit Limettensaft, Gin und Sirup aufgießen und kräftig durchschütteln. Durch ein feines Metallsieb in ein Glas abseihen und nach Belieben mit Eiswürfeln auffüllen, mit dem zweiten Zweig Thymian und eventuell Himbeeren dekorieren.

Bright Eyes (alkoholfrei)

Zutaten pro Glas:

je 30 ml Limetten- und Zitronensaft, 12 bis 14 Blätter frisches Basilikum, 6 bis 8 Blätter frisches Thai-Basilikum, 50 ml Zuckersirup, bis zu 200 ml Mineralwasser.

Zubereitung:

Alle Basilikumblätter mit Sirup in einem Shaker (alternatives Werkzeug s. Gin Basil Smash) mit einem Stößel gut bearbeiten. Mit Saft und einem Schuss Mineralwasser aufgießen, Eiswürfel dazugeben und gut durchschütteln. Durch ein Sieb in ein Glas mit einigen Eiswürfeln abseihen, nach Belieben mit Mineralwasser aufgießen und leicht umrühren.

Himbeer-Mojito (alkoholfrei)

Zutaten pro Glas:

30 ml Limettensaft, 8 bis 10 frische Himbeeren, 2 Zweige frische Minze, 4 TL Zucker, bis zu 200 ml Limo oder Wasser.

Zubereitung:

Himbeeren und Minze in ein Glas geben, Limettensaft darüberträufeln und mit Zucker (am besten braunem) bestreuen. Crushed Ice dazugeben, alles mit einem Stößel bearbeiten. Nach Belieben mit Zitronenlimonade oder Wasser auffüllen.

