

HELMUT ADAM | JENS HASENBEIN | BASTIAN HEUSER

# COCKTAIL

## CLASSICS

**G|U**

Die beliebtesten Cocktails  
perfekt zubereiten und variieren

HELMUT ADAM | JENS HASENBEIN | BASTIAN HEUSER

# COCKTAIL

## CLASSICS



Die beliebtesten Cocktails  
perfekt zubereiten und variieren

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



**MIX-KNOW-HOW**

# BAR-EQUIPMENT



Wie jeder andere Handwerker hat auch der Bartender spezielle Werkzeuge für seine Arbeit hinter der Bar. Eines der wichtigsten: der *Shaker*. Für Anfänger am besten geeignet ist der schön leichte, *dreiteilige Edelstahl-Shaker* mit »eingebautem« Barsieb. Profis schwören auf den zweiteiligen *Boston Shaker*, bestehend aus einem Glas- und einem Metallteil. Für dessen Gebrauch benötigen Sie allerdings ein separates *Barsieb*. Cocktails, die nur Spirituosen enthalten, werden im *Rührglas* zubereitet, da sich ihre Zutaten leicht vermischen lassen. Eine gute Alternative hierzu ist das Glasteil des Boston Shakers. Ein langstieliger *Barlöffel* hilft beim Rühren, darüber hinaus leistet er als Mini-Barmaß gute Dienste: Er fasst ca. 1/2 cl.



Für größere Mengen aber wesentlich bequemer: das *Barmaß*. Um frische Früchte und/oder Kräuter und Gewürze zu zerdrücken, muss ein »Muddler« bzw. *Barstößel* her. Der Hygiene wegen sollten Sie einen aus Hartplastik oder Metall wählen. Der *elektrische Standmixer* ist ideal zum Mixen von Fruchtpürees oder anderen schwer mischbaren Zutaten wie z. B. Sahne. Außerdem können Sie mit ihm gleich mehrere Cocktails auf einmal zubereiten. Ein *Icecrusher* erleichtert Ihnen die ansonsten sehr mühevollen Arbeit, in ein Handtuch eingeschlagene Eiswürfel mit dem Nudelholz zu zerkleinern.

*Übrigens: Eis* zählt zu den wichtigsten »Arbeitsmaterialien« im Barbetrieb – ohne gutes Eis, d. h. große Eiswürfel ohne Hohlräume, braucht man mit Cocktails gar nicht erst anzufangen! Größere Mengen entweder kaufen (z. B. an der Tankstelle) oder in Eiswürfelbehältern aus Plastik herstellen.

# GLÄSER? GLASER!



Weil für jeden Cocktail ein bestimmtes Glas vorgesehen ist, sollten Sie sich für Ihre Cocktailpartys einen gewissen Grundstock an Gläsern zulegen:

Die meisten Sekt- oder Champagnercocktails werden ganz stilecht im *Champagnerkelch* bzw. *Sektglas* serviert, die jeweils Platz für einen Drink mit etwa 18 cl bieten.

Die *Cocktailschale* mit 20 cl Fassungsvermögen wird für viele klassische Drinks benutzt, die man »straight up«, also ohne Eis, serviert und die Fruchtsäfte oder Sahne enthalten. Berühmte Beispiele sind die Margarita oder der Daiquiri.

Klassiker wie der Martini oder Manhattan, die wiederum nur aus Spirituosen bestehen, können ihre Aromen im *15-cl-Martinikelch* so richtig entfalten.

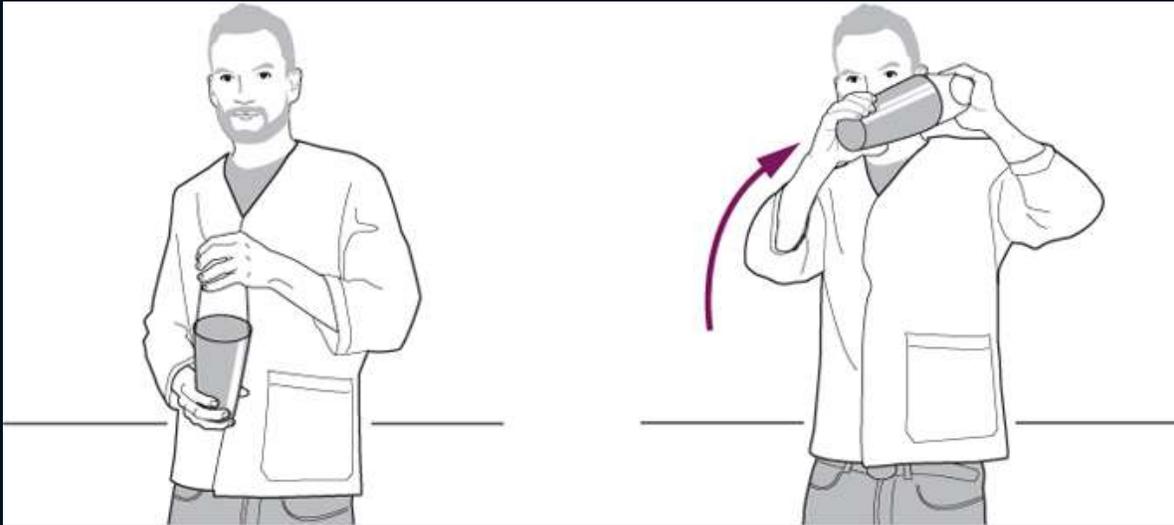


Für den Genuss von reinen Spirituosen auf Eis, aber auch für Cocktails mit kleinerem Volumen ist der *kleine Tumbler* (20 cl) das Standardglas. Und wenn Sie Ihre Margarita lieber »on the rocks« (auf Eis) wünschen, ist dieses Glas ebenfalls die richtige Wahl.

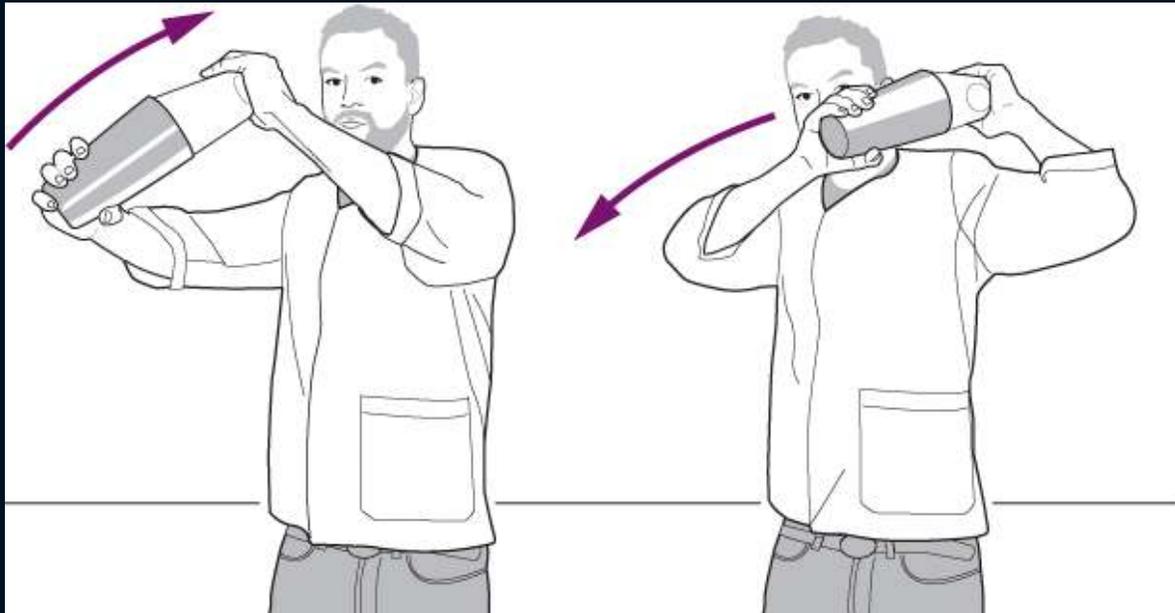
Drinks mit größerem Volumen sind besser im *großen Tumbler* (38 cl) oder dem *großen Cocktailglas* (45 cl) aufgehoben.. Der Tumbler ist gedrungen, das Cocktailglas etwas höher und größer.

Das *Longdrinkglas* fasst mit 30 cl weniger als das große Cocktailglas. In dem schmalen, hohen Glas serviert man Spirituosen auf Eis, die mit einem »Filler« (z. B. Limonade) aufgeossen werden. Populäre Beispiele sind Gin Tonic oder Wodka Lemon.

# Startklar? Ran an den Shaker!



So schütteln Sie den Shaker *wie ein Bar-Profi*: Stehen Sie mit leicht versetzten Beinen in schulterbreitem Abstand. Umfassen Sie mit der einen Hand den unteren, mit der anderen Hand den oberen Teil des Shakers. Führen Sie nun den Shaker zur Schulter der oben liegenden Hand.



Dann den Shaker in *rhythmischen, waagerechten Bewegungen* nach vorn und wieder nach hinten bewegen. Achten Sie dabei darauf, dass Ihre Ellbogen in Schulterhöhe bleiben. Und: Holen Sie ruhig bis über die Schulter aus – Cocktails sollten »hart« *geschüttelt* werden! Shaken Sie den Drink etwa 10 Sek., damit sich alle Zutaten gut vermischen und durch das Eis gekühlt werden können. Wenn der Shaker außen ganz beschlagen ist, ist der Cocktail fertig.

Wichtig: Den Shaker immer *fest verschließen!* Die physikalische Energie, die beim Schütteln auf den Shaker wirkt, presst die Teile auseinander, und schnell haben Sie den ganzen Cocktail auf Ihrem Hemd!

Außerdem sollte das Glasteil des Boston Shakers bzw. der kleine Teil des dreiteiligen Shakers *nie zum Gast*, sondern immer zu Ihnen zeigen. Denn sollte Ihnen ein Missgeschick passieren, landet das Glas hinter Ihnen – und nicht beim Gast. Die Verletzungsgefahr ist so für beide Seiten weitestgehend gebannt.

Vorsicht bei *kohlensäurehaltigen Zutaten!* Diese niemals mitschütteln: Der Druck der Kohlensäure treibt den Shaker auseinander und lässt ihn *förmlich explodieren!*



# COCKTAILKLASSIKER PERFECT ZUBEREITEN UND VARIIEREN



# **BRANDY ALEXANDER** **CLASSIC**

*cremig-kräftiger Digestif*

*das glas:*

(möglichst vorgekühlter) Martinichelch (15 cl)

*die zutaten:*

3 cl Brandy de Jerez

3 cl Crème de Cacao braun

3 cl Sahne

Eiswürfel

Muskatnuss

*die bargeräte:*

Barmaß

Shaker

Barsieb

Muskatreibe

1. Brandy, Crème de Cacao und Sahne mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Diesen gut verschließen und ca. 15 Sek. schütteln.

2. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in den Martinichelch gießen. Etwas Muskat auf den Drink reiben und sofort servieren.

## KLEINE BARGESCHICHTE

Der cremige Klassiker erschien erstmals um 1910 in New York auf dem Bartresen, bevor ihn dann Harry MacElhone in *Harry's New York Bar* in Paris salonfähig machte. In der ursprünglichen Version wurde er mit Gin gemixt, nach und nach setzte sich aber die Brandy-Variante durch.

Cocktails mit Sahne sind meist sehr SÜSS und gehaltvoll. Da sie also richtiggehend SATT MACHEN, eignen sie sich nicht als Aperitif, sondern gehören ans Ende eines Essens – womöglich sogar als DESSERTERSATZ.



# BRANDY ALEXANDER VAR. 1

*Gin Alexander*